


Ressia

LANGHE NEBBIOLO DOC "GEPÙ"

 **Denominazione** Langhe Nebbiolo DOC


 **Vitigno** Nebbiolo


 **Vigneto**


Comune: Neive
Sottozona: Canova
Estensione: 0,30 ha
Resa/ha: 40/50 quintali
Età: 2000

Caratteristiche

Altitudine: 380 metri s.l.m.
Esposizione: sud
Densità: 4300 viti/ha
Allevamento: Guyot

 **Epoca di vendemmia** Primi giorni di ottobre, a seconda del grado di maturazione fenolica e delle condizioni climatiche.

 **Metodo di raccolta** A mano in cassette forate, al fine di permettere una buona aerazione dell'uva. Tali cassette vengono trasportate in cantina per essere pigia-diraspate entro il giorno successivo.

 **Vinificazione ed affinamento** Dopo una pigiatura soffice di uve nebbiolo si procede alla fermentazione alcolica, di tipo classico in vasche di acciaio termo condizionate ad una temperatura di 28-30°C. Tramite 4 rimontaggi giornalieri di durata media di 30 minuti, si consente una macerazione di 6-8 giorni, a seguito della quale il mosto si travasa per ottenere una buona limpidezza. Dopo aver completato la fermentazione malolattica il vino prosegue il suo affinamento in botti grandi di rovere di Slavonia per mesi 36, per concluderlo con ulteriori 6 mesi di bottiglia.

 **Note degustative**

Colore: granato vivo e luminoso

Profumo: grande personalità di profumi, frutta sotto spirito e speziata con le classiche nuances minerali, di grande freschezza.

Gusto: ricco, pieno e rotondo con tannini eleganti e fini, con una lieve nota acida.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse, selvaggina

Temperatura di servizio: 18°C

Titolo alcolometrico: 14 %

Estratto secco: 33 g/l

Acidità totale: 6 g/l

Produzione annua: 2.000 bottiglie




Azienda Agricola Rattia di Rattia Fabrizio


Via Canova 28 | 12058 Neive (CN) | tel. +39 0173 677305 | fax +39 0173 062192 | cell. +39 333 6900131
info@rattia.com | www.rattia.com

Ressia


LANGHE NEBBIOLO DOC "GEPÙ"


 **Appellation** Langhe Nebbiolo DOC


 **Variety** Nebbiolo


 **Vineyard**
Township: Neive
Subzone: Canova
Area: 0.30 hectare
Yield/ha: 4-5 tonnes
Age: 2000

Features:
Altitude: 380 metres above sea level
South-facing
Density: 4300 plants/hectare
Guyot-pruned

 **Harvest period** Beginning of October, according to phenolic ripening and weather.

 **Harvest method** By hand, in perforated crates to maximise ventilation of grapes. The crates are then transported to the cellar for same-day crushing and destemming.

 **Vinification and ageing** Following a gentle pressing of Nebbiolo grapes, classic alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at between 28°-30°C. Four 30-minute pumpovers take place daily during 6-8 days of maceration; decanting follows to ensure a well-clarified must. When malolactic fermentation is complete, the wine goes on to age in large Slavonian oak casks for 36 months, followed by a further six months of bottle ageing.

 **Tasting notes**
Colour: vivid, brilliant garnet.
Nose: displays great personality with aromas of spice and fruit in alcohol; exudes classic mineral notes and great freshness.
Palate: rich, full-bodied and round, with elegant, refined tannins and a dash of zest.
Food pairings: red meat and game.
Serving temperature: 18°C
Alcohol by volume: 14%
Dry extract: 33 g/l
Total acidity: 6 g/l
Annual production: 2000 bottles.



Azienda Agricola Rattia di Rattia Fabrizio

Via Canova 28 | 12058 Neive (CN) | tel. +39 0173 677305 | fax +39 0173 062192 | cell. +39 333 6900131
info@rattia.com | www.rattia.com