



TENIMENTI
CA'BIANCA

Vini e Vigneti in Piemonte

GUARDASTELLE **Langhe Nebbiolo DOC**

100% Nebbiolo.

Viti allevate a Guyot tradizionale con densità di 4.500 piante/Ha e resa in vino di 52 HI/Ha.

Terreni nelle Langhe, argilloso-calcarei con presenza di sabbia, a 200/300 m.s.l.m.

Macerazione controllata medio lunga (circa 8 giorni).

Fermentazione malolattica.

Affinamento in botte di rovere per circa 6 mesi.

Rubino con riflessi granati, profumo fragrante di frutta matura, dolce, con sensazioni di frutta in modo particolare di more e con tannini piacevolmente morbidi, un finale lungo.



100% Nebbiolo.

Rebenerziehung: traditionelles Guyot-System; Pflanzdichte: 4500 Stöcke/Hektar; Weinertrag: 52 Hektoliter/Hektar.

Lage der Weinberge in den Langhe in 200–300 Metern ü.d.M.;

Bodentyp: tonig-kalkig mit sandigen Anteilen.

Kontrollierte Maischegärung mittlerer Dauer (etwa 8 Tage).

Malolaktischen Gärung.

Etwa 6-monatige Reifung in großen Eichenfässern.

Granrot funkelnde Rubintönung; aromatisches Bukett von reifen Früchten; Anspielungen auf Früchte, insbesondere Brombeeren, im sanften Geschmack mit dem anschmiegsamen Tannin und langen Abgang.



100% Nebbiolo.

Vines trained by the traditional Guyot system with a density of 4.500 plants/Ha and a 52HI/Ha yield of wine.

Land in the Langhe, clay-limestone with some sand, at 200/300 metres above sea level.

Medium-long controlled maceration (about 8 days).

Malolactic fermentation.

Ageing in oak casks for about 6 months.

Ruby with garnet tints, fragrant bouquet of ripe fruits, with hints, particularly of blackberries and with pleasantly soft tannins, a long finish.

