

Garombello 2018

LANGHE DOC NEBBIOLO



Un Nebbiolo di grande bevibilità, che sprigiona frutta e freschezza combinate ad un tannino morbido, appena accennato. Merito del vigneto e dell'affinamento che esaltata la purezza e le caratteristiche dell'uva.

Denominazione: Langhe Doc Nebbiolo

Vitigno: Nebbiolo

Età media dei vigneti: 33 anni

Vinificazione: diraspa-pigiatura a cui segue la fermentazione alcolica -spontanea a mezzo di lieviti indigeni- a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 28° C; durata 15 giorni. Svinatura a secco e travaso.

Fermentazione malolattica: completamente svolta subito dopo la fermentazione alcolica.

Affinamento: filtrazione ed imbottigliamento avvenuto a febbraio 2019. Quindi riposo in bottiglia a temperatura costante di 14° C per due mesi prima della commercializzazione.

Primo anno di produzione: 2012

Bottiglie prodotte nel 2018: 15.110

Caratteristiche: Dei nostri nebbiolo, il "Garombello" è certamente l'espressione più giovane e fresca. Osservandone il colore tipico si percepisce che si tratta un Nebbiolo vigoroso, con una presenza rilevante di frutta rossa, molto elegante, dal corpo delicato e dal tannino dolce e soffice. In chiusura si nota un ottimo equilibrio tra le note gusto-olfattive, tale da renderlo di grande bevibilità. Consigliamo di consumarlo, infatti, nei primi 4-5 anni di evoluzione per gustare al meglio ogni sua sfumatura.

Grado alcolico: 13,96% Vol

Acidità totale: 5,47 g/l

Estratto secco: 27,40 g/l

pH 3,66

Polifenoli 1682

Antociani 496



Azienda Agricola Abbona di Abbona Marziano & C.
Borgata San Luigi, 40 - 12063 Dogliani (CN)
t. +39 0173 721317 | f. +39 0173 70999 | abbona@abbona.com
abbona.com