

Ruja Langhe Nebbiolo

-Gemma-



Italia
Piemonte
Cuneo



VINIFICAZIONE

Il mosto viene vinificato in vasche d'acciaio inox con 6 giorni di macerazione a temperatura controllata.



AFFINAMENTO

Il vino si affina per almeno 6/12 mesi. Il 70% dell'affinamento avviene in vasche d'acciaio, mentre il restante 30% avviene in botti di rovere da 20 hl.



Rosso rubino con riflessi granata caldi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumi pieni e intensi, con delicate note di rosa canina e fine speziatura.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

Nebbiolo

TIPOLOGIA AGRICOLA

In conversione biologica



Elegante, morbido e avvolgente, con intriganti suggestioni di humus e sottobosco.