

i Patriarchi



Il **Langhe Nebbiolo Doc** nasce dai nebbioli provenienti dai cru **Tetti e Rondò** nel Comune di Neive, due tra le vigne maggiormente vocate a questo vitigno nella zona del Barbaresco. Più immedito rispetto alle Docg a base nebbiolo (Barolo e Barbaresco), si distingue per bevibilità e piacevolezza, mantenendo con grande eleganza il legame con la tradizione.

The **Tetti** and **Rondò** cru-vineyards in the Neive area, some of the most nebbiolo-grapes valuable vineyards in the Barbaresco region, produce the **Langhe Nebbiolo Doc**. Very drinkable and pleasant, it is more enjoyable than the great Docg nebbiolo-based wines (Barolo and Barbaresco), finely reflecting its strong bond with the wine tradition of this area.

Vigneti Tetti e Rondò - Comune di Neive
Vitigno 100% Nebbiolo

Vineyards Tetti and Rondò - Municipality of Neive
Grape variety 100% Nebbiolo

Vinificazione Vendemmia manuale nei primi giorni di ottobre. Fermentazione e macerazione di 10-12 giorni. Maturazione di 12 mesi in botti di rovere e affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Winemaking Manual harvest in early October. Fermentation and 10-12 days macerations. 12 months ageing in oak barrels and 6 months refinement in bottles.

Degustazione Il colore è rubino, vivo; il profumo è intenso e complesso. Le note fruttate di ciliegia e frutti di bosco si sposano con le prime note di tè, rosa e tabacco che diventeranno predominanti nella maturità. Il gusto è pieno, l'alcool mai eccessivo ed il retrogusto ricco in tannini vellutati.

Tasting notes Bright ruby red in colour. Intense, complex and fruity aroma recalling cherry and red berries, with scents of tea, rose and tobacco becoming more and more evident as time goes by. Full-bodied palate with balanced alcohol content and rich, smooth tannic sensations in aftertaste.

Epoca di beva Tra 2 e 6 anni dalla vendemmia.

Best drunk From 2 up to 6 years after harvest

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Serving temperature: 60-65 °F

Abbinamenti Pairings

Antipasti di carne,
primi piatti saporiti, secondi di carne rossa,
formaggi di media stagionatura.

Meat appetizers,
savoury first dishes, red meat courses,
medium-ripened cheese.

LANGHE NEBBIOLO DOC

FRANCONE