

LANGHE DOC NEBBIOLO • BLAGHEUR



Il Nebbiolo è la varietà di vite che **LEGA LE COLLINE** a destra e a sinistra **DEL FIUME TANARO** e il Langhe DOC Nebbiolo è la Doc che accomuna i territori di Roero e Langhe. Il Nebbiolo è da sempre destinato alla produzione di **VINI IMPORTANTI** e di **SPESSORE: BAROLO, BARBARESCO E ROERO** che, proprio per la loro struttura, richiedono un periodo di **AFFINAMENTO DI UN PAIO DI ANNI** prima della commercializzazione.

Tuttavia la tradizione vuole che le qualità organolettiche del vitigno si possano esprimere anche dopo un solo anno di affinamento. Verso la metà di ottobre l'uva giunta in cantina viene fatta **FERMENTARE IN VASCHE DI ACCIAIO INOX**; con la **MACERAZIONE DELLE BUCCE** si **ESTRAGGONO IMPORTANTI COMPOSTI** che richiedono un affinamento di **ALCUNI MESI IN LEGNO**. A dicembre il vino è pronto per essere imbottigliato e commercializzato.

Il Blagheur si presenta alla vista con un colore **ROSSO RUBINO**; al naso è contraddistinto da **PROFUMI FLOREALI E FRUTTATI** tipici del vitigno; in bocca risulta **PIENO** e ben supportato da un'accattivante **COMPONENTE TANNICA EQUILIBRATA**.

"BLAGUMA NA VOTA", così diceva i nostri nonni quando avevano l'occasione e la possibilità di bere il Nebbiolo, già allora così prezioso e ripagante per il corpo e l'animo.



VITIGNI:	Nebbiolo
TERRENO:	calcareo
ALTITUDINE:	300 m s.l.m.
ESPOSIZIONE:	sud
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
N° CEPPI PER ETTARO:	4000
RESA IN VINO PER ETTARO:	70 hl
VENDEMMIA:	prima metà di ottobre
VINIFICAZIONE:	tradizionale con macerazione
AFFINAMENTO:	legno
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	2 mesi
GRADAZIONE:	13,5 - 14 %
ZUCCHERI:	2 g/l
ESTRATTO:	28 - 30 g/l
PH:	3,55 - 3,65
ACIDITÀ:	5,2 - 5,4 g/l

ABBINAMENTI

Il Blagheur grazie alla sua eleganza e alla sua struttura predilige i primi con sughi di carne, piatti a base di funghi, i formaggi di media stagionatura i secondi a base di pollame, coniglio e selvaggina.