

CASA E. DI MIRAFIORE

Langhe d.o.c. Nebbiolo



Uve da cui è prodotto: Nebbiolo

Produzione media: 49 hl per ettaro

Collocazione geografica: è un vino frutto di un'attenta selezione di vigneti di proprietà situati nel comune di Serralunga d'Alba .

Caratteristiche dei vigneti: si tratta di vigneti di media e alta collina (300-450 m slm) esposti a est, sud-est, impiantati su terreni di origine miocenico-elveziana, caratteristicamente ricchi di argille e marne calcaree.

Vinificazione: la fermentazione è tradizionale, effettuata in tini di acciaio inox, con una durata di 12-15 giorni a temperatura controllata. Segue una permanenza del vino sulle bucce a "cappello sommerso" per ulteriori 15-20 giorni, per ottimizzare la fase di estrazione delle sostanze polifenoliche.

Affinamento: il Langhe Nebbiolo Mirafiore affina per un anno in botti di rovere di grande capacità (da 2.000 a 14.000 litri) e per ulteriori sei mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: i terreni esposti ad est conferiscono al vino una nota aromatica molto floreale e speziata grazie alla mancanza delle forti radiazioni solari dei versanti esposti a sud e a ovest. Il colore è rosso granato con riflessi rubini. Al profumo si avvertono note che ricordano la noce moscata, le foglie di tabacco essiccate, la prugna nera e il tamarindo. In bocca il vino si presenta con un impatto tannico dolce e avvolgente, con un finale balsamico decisamente lungo

Gradazione alcolica: 14% vol.

Abbinamenti consigliati: ideale l'accostamento a piatti di pasta saporiti, alle carni - anche importanti - e a formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 18° C

Formati disponibili: bottiglia l 0,75



CASA E. DI MIRAFIORE

Via Alba, 15 - 12050 SERRALUNGA D'ALBA (CN)
Tel. 0173 626 117 - info@mirafiore.it - www.mirafiore.it