



Langhe Nebbiolo



Vitigno: 100% Nebbiolo

Sistema di allevamento:
Guyot tradizionale

Produzione media:
100 q.li ettaro

Epoca di vendemmia:
prima decade di Ottobre

Grado alcolico:
13°

Colore: rosso rubino che tende
al granato con l'invecchiamento

Profumo: profumo intenso
con note di frutti di bosco

Sapore: intenso, strutturato,
gran corpo e giustamente tannico

Temperatura di servizio:
18°

Abbinamento: carni rosse e formaggi

AZIENDA VINICOLA CALORIO FILIPPINO - Via Marconi 56/A - 12046 MONTA' (CN)
P.I. 02685160042 - Cod. Fisc. CLR FPP 55C02 F385E
Tel. Fax 0173 976348 - Cell. 329 5815199 - Cell. 348 5686588
E-mail: caloriovini@libero.it