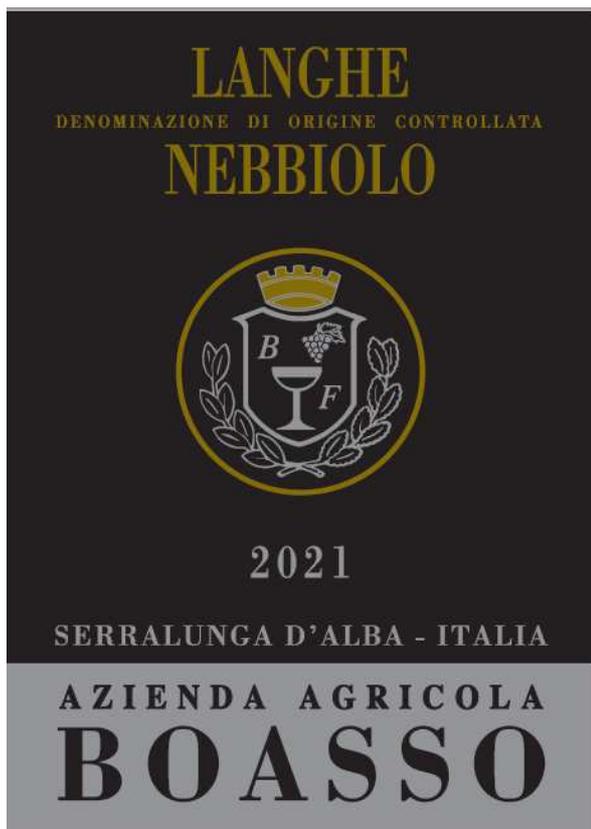




BOASSO FRANCO  
AZIENDA AGRICOLA



## Langhe doc Nebbiolo

**Vitigno:** 100 % nebbiolo ,

**Zona di produzione:** comune di Serralunga d'Alba

Il vino Langhe Nebbiolo deriva da uve prodotte e vinificate in Serralunga d'Alba in un vigneto di Nostra Proprietà di ha 0.25 esposto ad ovest con terreno calcareo.

### *L'uva*

**Vendemmia:** 100% manuale

**Epoca di vendemmia:** settembre-ottobre.

**Resa massima:** 90 q/ha di uva.

**Resa massima in vino:** 70%

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura soffice dell'uva, macerazione e fermentazione con le bucce per circa 8-10 giorni a temperatura controllata con follature manuali. Dopo la fermentazione malolattica, il prodotto passa in vasche d'acciaio e poi in botti di legno per un breve periodo di affinamento.



### *Il vino*

**Affinamento:** 6-8 mesi

#### **CARATTERISTICHE DEL VINO**

**Grado alcolico :** 14.00% vol.

**Acidità totale (minima):** 4,5 g/L

**Estratto secco netto (minimo):** 19 g/l

**QUADRO ORGANOLETTICO: Temperatura di degustazione:** 18/20 gradi.

**Conservazione:** Il Langhe Nebbiolo , può essere conservato per circa 5 anni ed oltre secondo le caratteristiche dell'annata;

**Abbinamento cibo/vino:** carni bianche e volatili in umidi aromatici, carni rosse grigliate, formaggi di media stagionatura.

#### **LIMITI LEGALI**

**Pb:** max 0,20 mg/L Reg. UE 2015/1005 **Cu:** max 1 mg/L D.M. 29/12/1986 **Zn:** max 5 mg/L D.M. 29/12/1986 **Metanolo:** max 0,25 mL/100 mL alcool art. 10-11

L.82 20/02/2006 **SO<sub>2</sub>:** max 150 mg/L Reg. CE 606/09

**Ocratossina A:** max 2 µg/L Reg. CE 123/2005