



Tenuta Garino

CLAVESANA
CLAUDIO ROSSO VITICOLTORE
La nuova frontiera
vitivinicola delle Langhe

Nome	Langhe doc Nebbiolo
Comune di produzione	Clavesana
Vitigno	Nebbiolo
Sistema di allevamento	guyot
Densità impianto	circa 4.000 viti ad ettaro
Resa ad ettaro	70 ql/ha
Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	oltre 450 mt.
Terreno	calcareo argilloso di origine marina
Età del vigneto	15 anni
Vendemmia	manuale a fine settembre e inizio ottobre
Vinificazione	tradizionale in acciaio

Interessante espressione del classico vitigno Nebbiolo sui terreni calcarei delle Langhe occidentali. Allevato a guyot, proviene da vigne esposte a sud-ovest e sud-est. È un'uva a maturazione tardiva, resistente che ha bisogno di una perfetta maturazione anche dei tannini. Il vino è di colore rubino pieno con note antocianiche marcate che ne esprimono l'origine territoriale. Profumo piacevole di fiori e spezie. Sostiene un buon invecchiamento eterificando in modo importante nel tempo.

Caratteristiche: colore rubino con unghia granata, profumi di viola e spezie. Tannino morbido e complesso con note eteree nell'evoluzione.

Temperatura di servizio: 16 °C

