

la Castella

RODDINO D'ALBA

LANGHE NEBBIOLO

Denominazione di origine controllata

Tannini freschi e delicati

Varietà:	Nebbiolo 100% - Vigna giovane
Terreno:	marna calcarea
Esposizione:	Sud-Ovest, nei comuni di Sinio a circa 550 m s.l.m.
Periodo di vendemmia:	prima decade di ottobre manuale
Vinificazione:	fermentazione alcolica e macerazione a contatto con le bucce per 5 – 6 giorni in vinificatori di acciaio e rimontaggi giornalieri
Affinamento:	10 mesi in acciaio e poi bottiglia
Formati prodotti:	bottiglie da 0,75 L
→ Colore:	delicato e luminoso
→ Profumo:	leggermente speziato e fruttato
→ Gusto:	fresco e delicatamente tannico
Abbinamenti:	salumi, antipasti, cucina di terra
Temperatura di servizio:	17-19 °C

Az. Agr. CASCINA CASTELLA di CASSINO SILVIO S.S.A.

Loc. Bosco 1 – 12050 RODDINO (CN)

Tel. 0173/794267 Cell. 366/5034143

P.IVA e Cod. Fisc. 03830570044

E-Mail: info@lacastellavini.it Sito Web: www.lacastellavini.it