

## LANGHE DOC

# Nicülin

Blend di Dolcetto, Nebbiolo e Merlot. Vino rosso, affinato per circa 12 mesi, di cui una parte in legno. Vino di buona struttura e caratterizzato da una particolare complessità olfattiva.

### CARATTERISTICHE VIGNETO

**Vitigni:** Dolcetto, Nebbiolo, Merlot;

**Altitudine:** 250-300 m.s.l.m.;

**Esposizione:** est, ovest;

**Origine geologica<sup>1</sup>:** Marna di S. Agata fossili - marne più o meno sabbiose grigio-azzurre, con locali intercalazioni sabbioso-conglomeratiche e Formazione di Lequio - alternanza di arenarie più o meno cementate, sabbie e marne compatte;

**Tipo di suolo<sup>2</sup>:** Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;

**Densità d'impianto:** 4000-4500 ceppi di vite/ha superficie;

**Forma di allevamento:** controspalliera;

**Sistema di potatura:** Guyot;

**Resa produttiva in uva:** 9000 kg di uva/ha superficie;

**Resa produttiva in vino:** 6300 L vino/ha.

### VINIFICAZIONE

Le uve sono vinificate separatamente.

**Dolcetto:** la fermentazione dura 4-6 giorni, è condotta ad una temperatura di 26-28 °C ed è seguita da un periodo di almeno 2 mesi di affinamento sulle fecce fini (*sur lies*) in vasche di acciaio inox.

**Merlot:** la fermentazione dura 6-8 giorni, a una temperatura di 27-29 °C e anche qui si hanno almeno 2 mesi di affinamento sulle fecce fini (*sur lies*) sempre in vasche di acciaio inox.

**Nebbiolo:** la fermentazione dura 6-8 giorni, a una temperatura di 27-29 °C e anche qui si hanno almeno 2 mesi di affinamento sulle fecce fini (*sur lies*) sempre in vasche di acciaio inox.

Successivamente, sfruttando il freddo invernale, i vini sono lasciati per 3-4 mesi a basse temperature favorendo il deposito del torbido e l'illimpidimento.

In seguito, in base all'evoluzione di ciascun vino, è stabilito l'assemblaggio, con percentuali variabili in funzione dei vini e dell'annata.

In seguito, il vino segue un periodo di affinamento di circa 12 mesi, di cui una parte in legno.

Infine, a più di un anno dalla vendemmia, il Langhe DOC Nicülin è imbottigliato e dopo alcuni mesi di sosta nella nostra cantina è avviato alla commercializzazione.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** brillante, rosso rubino carico con riflessi violacei;

**Odore:** fruttato, con sentori di confettura di ciliegie, ribes, mora e note di spezie date dal passaggio in legno;

**Sapore:** voluminoso, con tannini ben evoluti, equilibrato e con la caratteristica nota di mandorla nel finale.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse e formaggi di media stagionatura.

**Temperatura di servizio:** 18 °C



<sup>1</sup> A.VV. Carta geologica d'Italia 1:100.000;

<sup>2</sup> IPLA, 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000