



Piazza Maria Cappellano, 2 - Serralunga d'Alba (CN) 12050 - Piemonte – Italia  
Tel - Fax: +39 (0)173 613170 - Mobile: +39 348 9332073  
[www.anselmagiacomito.it](http://www.anselmagiacomito.it) - [info@anselmagiacomito.it](mailto:info@anselmagiacomito.it)

## Langhe Nebbiolo

**Vigneto:** Uva “Nebbiolo” provenienti da Serralunga d’Alba

**Gradazione alcolica:** 13-14% Vol., in relazione all’annata.

**Altitudine :** 320 m sul livello del mare

**Paese:** Serralunga d'Alba.

**Vinificazione:** Metodo tradizionale

**Malolattica:** Naturale

**Fermentazione:** 18 - 22 giorni

**Tipo di legno:** Rovere di Slavonia

**Tipo di vendemmia:** Manuale

**Data della vendemmia:** Fine ottobre – inizio novembre

**Età media della viti:** da 30 a 60 anni

**Densità di impianto:** 2,20 x 0,80 m, circa 4.000 ceppi/ha,

**Esposizione solare:** Sud-Ovest

**Terreno:** E composto da marne argilloso – calcareo e intercalate da arenarie più o meno importanti di colore grigio-azzurro.

**Sistema di allevamento:** Guyot tradizionale, la potatura comporta un capo a frutto di 8-10 gemme da piegare ad archetto e un spessore di 1-2 gemme per i rinnovi delle annate successive.

**Vinificazione:** Vinificazione e affinamento tradizionali con fermentazione a cappello galleggiante, con una durata media di circa 18 -22 giorni in vasche di cemento, acciaio ad una temperatura variabile tra i 20 e i 28° C e con frequenti rimontaggi per ottimizzare l’estrazione delle sostanze polifenoliche.

**Invecchiamento:** Viene affinato per almeno 12 -16 mesi in “tradizionali” botti in legno di grandi dimensioni da 30– 40 hl, in rovere di Slavonia e successivamente in bottiglia per un periodo di almeno 2-3 mesi.