



VITALIS LANGHE NEBBIOLO



Un vino giovane, che racchiude tutta la vitalità dei vigneti dai quali proviene, posizionati sulle colline di Guarene e Treiso. Il Langhe Nebbiolo Vitalis è un vino elegante, di personalità dove la fruttuosità del Nebbiolo si unisce a tannini importanti. Viene imbottigliato prima della vendemmia successiva dopo un breve passaggio in barrique.

A young wine which expresses all the liveliness of its vineyards, located on the hills of Guarene and Treiso. Langhe Nebbiolo Vitalis is an elegant wine with a strong personality, in which the fruitiness of Nebbiolo combines with important tannins. It is bottled before the harvest of the following year, after a short ageing in barrique barrels.

Ein junger Wein, der in sich die Vitalität der Weinberge auf den Hügeln zwischen Treiso und Guarene trägt, aus denen er stammt. Der Langhe Nebbiolo Vitalis ist ein eleganter Wein voller Persönlichkeit, bei dem sich die Fruchtigkeit des Nebbiolo mit kräftigen Tanninen verbindet. Er wird nach einer kurzen Zeit im Barrique noch vor der nächsten Weinlese abgefüllt.

IL VINO / THE WINE / DER WEIN

Colore rosso rubino intenso. Profumo elegante e intenso, con calde sensazioni di frutta rossa, fiori e spezie dolci. I tannini sono ampi e delicati, il gusto è avvolgente e corposo.

Ruby red colour. Intense and elegant nose, with warm notes of red fruits, flowers and sweet spices. The tannins are wide and delicate, the taste is enticing and full-bodied.

Intensive rubinrote Farbe. Eleganter und intensiver Duft mit warmen Aromen roter Beeren, Blumen und süßen Gewürzen. Die Tannine sind weit und mild, der Geschmack umschmeichelt und mit gutem Körper.

L'UVA / THE GRAPES / DIE WEINREBE

VITIGNO: Nebbiolo
ESPOSIZIONE: I vitigni sono presenti nei comuni di Guarene e Treiso.
TERRENO: Argilloso calcareo a Treiso (350 mt slm), argilloso-sabbioso a Guarene (270 mt slm).
VENDEMMIA: Ultima decade di settembre.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo con carni rosse e piatti saporiti. Si sposa bene anche con i formaggi a media-alta stagionatura. Temperatura di servizio 18° C.

VINES: Nebbiolo
EXPOSURE: In the communes of Guarene and Treiso.
SOIL: Clayish with limestone in Treiso (350 m. a.s.l.); clayish and sandy in Guarene (270 m. a.s.l.).
HARVEST: Last ten days of September.
PAIRINGS: It goes very well with red meat and savoury dishes. Perfect with ripe to very ripe cheeses. Serving temperature: 18°C.

DER WEINSTOCK: Nebbiolo
LAGE: Die Weinberge liegen in den Gemeinden Guarene und Treiso.
ERDREICH: Kalk- und tonhaltig bei Treiso (350 m ü. NHN), sand- und tonhaltig bei Guarene (270 m ü. NHN).
WEINLESE: In den letzten zehn Tagen im September.
SERVIERVORSCHLAG: Passt ausgezeichnet zu rotem Fleisch und gewürzten Speisen. Unterstreicht zudem den Geschmack reifer/mittelreifer Käsesorten. Trinktemperatur 18°C.