



MERENDA
SINOIRA

SAPÈL

Langhe

denominazione di origine controllata

Nebbiolo

Vitigno: Nebbiolo

Vendemmia: manuale con raccolta in piccole ceste forate.

Vinificazione: diraspigiatura, fermentazione in vinificatori verticali di acciaio inox termocondizionati. Utilizzata la tecnica del delestage per favorire la cessione di polifenoli ed ossigenare al meglio la massa.

Affinamento: circa 6 mesi in botte grande di rovere.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino brillante non carico, con eleganti sfumature aranciate.

Profumo: grande intensità e freschezza, buon equilibrio tra sentori di sottobosco, di spezie e di boisè, piacevole ed invitante si apre in sensazioni di frutta rossa matura.

Sapore: elegante e complesso, molto equilibrato, denota un tannino maturo, molto dolce e rotondo, termina con un velluto finale lungo e piacevole.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamenti gastronomici: vino di buona struttura adatto dall'aperitivo a tutto pasto, dà il meglio di sé quando accompagna secondi piatti a base di carne rossa o bianca, oppure formaggi di media stagionatura.



MERENDASINOIRA S.r.l.

Indirizzo Via San Giuseppe n.11, 12060 Novello CN
Mail. marco@merendasinoira.net
Facebook merendasinoirasrl

Tel. 339 88 27 224
Web. www.merendasinoira.net
Instagram merendasinoira