

AZIENDA AGRICOLA  
**BORGOGNO**  
◆ RIVATA ◆

## Langhe Nebbiolo DOC Angelotu

Vino dal colore rosso rubino scarico tendente all'aranciato con l'invecchiamento. Il profumo è caratteristico, con note fruttate e floreali. Il sapore è secco, amabile, vellutato e di buon corpo. Si abbina bene ai piatti della tradizione piemontese, come i primi di pasta ripiena, gli arrosti, i bolliti e i formaggi.



### Informazioni di base

Nome del prodotto: Langhe  
Nebbiolo DOC Angelotu  
Vitigno: Nebbiolo  
Denominazione: Langhe Nebbiolo  
Classificazione: DOC

Colore: rosso  
Tipologia: fermo  
Paese/Regione: Piemonte / Italia  
Alcool svolto: 14  
Numero di bottiglie prodotte: 1.250

### Vinificazione

Metodo: pigiatura, diraspatura e macerazione in presenza delle bucce con la tecnica del cappello sommerso per 20 / 30 giorni  
Temperatura: 28 °C  
Durata: 20 / 30 giorni  
Malolattica: svolta

Affinamento: legno  
Età delle botti: 10 anni  
Tipo di botte: botte grande  
Tipo di legno: rovere austriaco  
Livello di tostatura: media  
Tempo in legno: 12 mesi  
Tempo minimo in bottiglia: 9 mesi

### Vigna

% Uva/Vitigno: 100% nebbiolo  
Terreno: medio impasto  
Esposizione: sud  
Metodo di Allevamento: guyot

Anno d'impianto: 1980  
Tipo di vendemmia: manuale in cassette  
Geolocalizzazione: Langhe

### Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 575 g  
Potenziale d'invecchiamento: 10 / 15 anni  
Dimensione del turacciolo: 24 x 44 mm

Materiale del turacciolo: sughero  
Tipo di bottiglia: Albeisa