



LANGHE

Denominazione di Origine Controllata

NEBBIOLO

DANCESTRO

ZONA DI PRODUZIONE

Dancestro è ottenuta da uve dei vigneti della Tenuta L'Illuminata sita in La Morra (CN), posti ad un'altitudine media di 250 metri s.l.m. con esposizione sud-ovest ed adagiati su un terreno sedimentario di origine miocenica; calcareo franco-sabbioso.

VITIGNO

Nebbiolo 100%.

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa del 70%, per una resa in vino di 50 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nella prima decade di ottobre con raccolta a mano in ceste da 20 kg. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è di 6-7 mesi in vasi vinari e di 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Ha un colore rosso granato intenso, al naso si presenta ampio e fruttato mentre al gusto è pieno ed armonico, leggermente asciutto con retrogusto persistente.

ORIGINE DEL NOME

Dancestro: termine di conio fantastico il cui significato è dono ancestrale ovvero trasmesso come tale dai nostri antenati.