

# LANGHE DOC NEBBIOLO CAINASSA



**Cainassa** è il nome della vigna di Langhe Nebbiolo più vecchia che abbiamo: 70 anni! E a lei è intitolato il nostro nebbiolo

## ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati a San Rocco Seno d'Elvio (Alba) esposti a sud-est, est e ovest. Altitudine 300 m s.l.m.

## VITIGNO

Nebbiolo

## VINIFICAZIONE

Pigiamo e diraspiano l'uva appena raccolta. La fermentazione è spontanea in vasche di acciaio inox a 25°-26°C. Dopo circa 8 giorni effettuiamo la svinatura. La fermentazione malolattica è spontanea in acciaio. Stabilizzazione tartarica a freddo. Il vino lo imbottigliamo a fine estate per fargli fare ancora un affinamento di 8 mesi circa in bottiglia.

## QUANDO

Un giovane scattante dal tannino croccante o un maturo dal gusto armonioso e morbido? A voi la scelta! Senza aspettare troppo a decidere: ...al massimo 5 anni.

## ABBINAMENTO CLASSICO

Un sontuoso tagliere di affettati e formaggi stagionati. Il brasato con patate al forno. E una tradizionale fonduta? Tutto perfetto e ideale con questo vino.



## VIGNETI E TERRENO

3,6 ettari: età media 20 anni su formazioni di Lequio (marne grigie con alternanza di livelli sabbiosi)



## VENDEMMIA

Manuale nella prima decade di ottobre



## PRESENTAZIONE

Formati disponibili: lt 0,75 e lt 1,5

Alcool 13%-14% vol.



Rosso granato con sfumature aranciate che si sviluppano con la maturazione. Il profumo è caratteristico, tenue e delicato, ricorda la viola e si perfeziona con l'invecchiamento.

Un gusto secco e di buon corpo, giustamente tannico da giovane, vellutato e armonico.



## COME

Conservatelo in ambiente privo di luce e poco umido, a temperatura costante mai superiore a 20° C.



Bevetelo a circa 16°-18° C, servito in un calice dalla dimensione importante per permettere la rotazione del vino e l'ossigenazione migliorandone così la percezione dei sentori olfattivi.



## ABBINAMENTO CURIOSO

Un risotto speck e mele? Spezie e dolcezza a bilanciare questo vino. Polpo scottato su crema di ceci, pesce e legumi matrimonio di amore. Pulled pork con insalata di cavolo e Nebbiolo ad esaltare.



**ADRIANO**  
MARCO e VITTORIO

ADRIANO MARCO E VITTORIO s.s.a. Fraz. San Rocco Seno d'Elvio 13A | Alba (CN) | Italy | ph. +39 0173 362294 | [www.adrianovini.it](http://www.adrianovini.it) | [info@adrianovini.it](mailto:info@adrianovini.it)

