



# GIOVANNI ROSSO

---

---

## LANGHE NEBBIOLO DOC

---

---



**Erzeuger:** Weingut Giovanni Rosso

**Herkunft:** Piemont  
DOC-Anbaugebiet Nebbiolo d'Alba  
Gemeinde Serralunga d'Alba

**Rebsorten:** 100% Nebbiolo

**Ausbau/Reife:** Ausschließlich manuelle Ernte. Vinifikation in Zementtanks mit wilden Hefen. Gärung für 25 - 28 Tage mit Umwälzung, "Delestages" und mehrmaliges tägliches Untertauchen des Tresterhuts. Die Reifung erfolgt in großen 25hl-Fontainebleu-Eichenfässern für einige Monate. Der Wein wird ohne Filtration abgefüllt.

**Eigenschaften:** Konzentriertes, leuchtendes Granatrot.  
Aromen von Veilchen und Rosen sowie roten Früchte. Nach alter Machart hat dieser Wein den Geschmack roter Früchte, Gewürznoten und erdige Noten, eine gute Struktur und ein langes Finale.

**ideal zu:** Fleischgerichten, Hartkäse

**Besonderheiten:** Bei der Herstellung der Weine wird auf den Ausbau im Barrique und eine Abfüllung mit Filtration verzichtet, damit möglichst unverfälscht das in die Flasche kommt, was der Weinberg hat entstehen lassen. Damit soll der Wein ein perfektes Abbild seines Terroirs sein.