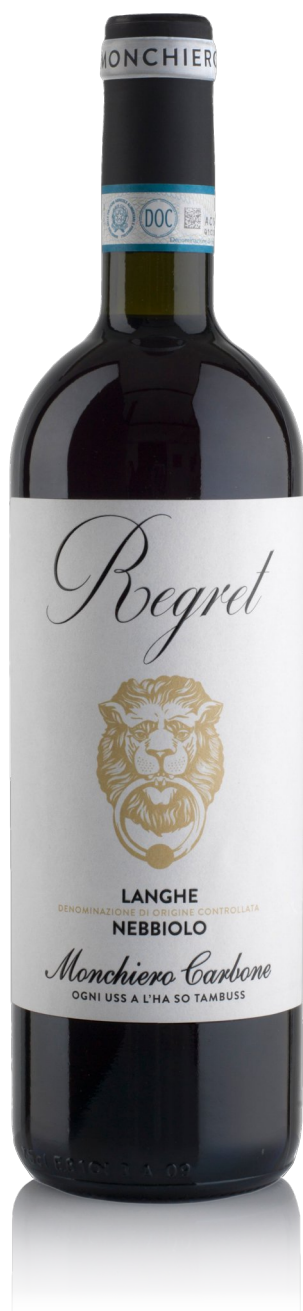




Monchiero Carbone
OGNI USS A L'HA SO TAMBUSS
— ROERO —



Regret Langhe Nebbiolo DOC

La Doc Langhe è la più estesa delle denominazioni d'origine albesi. Il suo territorio racchiude in sé anche le 3 più nobili docg piemontesi: il Barolo, il Barbaresco e il Roero. Il Langhe Nebbiolo “Regret” viene prodotto dalla selezione dei vigneti più giovani dell’azienda, tutti situati all’interno della Docg Roero, ideali per la produzione di un Nebbiolo che possa esprimere già dal primo anno le sue caratteristiche.

Le uve destinate alla produzione del “Regret” vengono fermentate con la classica tecnica piemontese che prevede una macerazione sulle bucce di almeno 15 giorni. Finita la fermentazione il vino viene svinato e una parte di esso, circa il 30% viene posto in barriques di 2° e 3° passaggio dove avviene la fermentazione malolattica e dove rimane per un periodo di circa sei mesi. Il restante 70% invece termina la fermentazione in contenitori di acciaio, successivamente le due masse vengono unite per preparare il vino all’imbottigliamento.

Il “Regret” è un ammirevole esempio di Nebbiolo per il consumo quotidiano, dal profumo floreale e fruttato, un gusto armonico ed esteso grazie al perfetto equilibrio espresso dai suoi tannini morbidi e avvolgenti. Un Nebbiolo di pronta beva che può essere consumato giovane o nell’arco di un quinquennio.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Roero, comune di Canale e Priocca

Esposizione: ovest, sud-ovest

Altitudine: 230-280 metri

Resa per ettaro: 80 quintali

Superficie: 5 ettari

Gradazione: 13,0-13,5%

Acidità: 4,7 g/l

Formato disponibile: bottiglia (0,750L), mezza bottiglia (0,375L)

Prima annata: 1996

Profilo sensoriale

Colore: la veste ha una tonalità rubino poco intensa e giovane.

Olfatto: è un insieme di grande finezza che mette fianco a fianco le note varietali di lampone e fragolina di bosco e quelle floreali più specifiche della zona del Roero.

Gusto: ad un corpo medio, contraddistinto da una buona acidità e dalla raffinatezza dei tannini, la bocca abbina un finale armonioso, vibrante e scattante.

Abbinamenti: la finezza tannica di questo Nebbiolo ben si sposa con i primi piatti al sugo di carne, salumi, e grigliate di salsiccia e carne di maiale.