



Nebbiolo Langhe Clóde DOC 2021

CASCINA CARLÒT
Itália - Piemonte

Em uma das melhores paisagens vitivinícolas italianas - entre Langhe, Monferrato e Roero - e seguindo os ritmos e os princípios da biodiversidade, Claudio Mo produz vinhos autênticos e diretos. Na base da filosofia de sua produção estão o respeito pela tradição, sustentabilidade e inovação. Modernizou a empresa com o objetivo de torná-la energeticamente autossuficiente, graças ao uso de fontes renováveis.



2021

14,5%

DOC

750
ml

Varietal: 100% Nebbiolo

Afinamento: 4 meses em aço, de 11 a 12 meses em barricas de carvalho (75%) e tonneaux (25%) e mais 12 meses em garrafa.

Terroir: Comunas de Vezza d'Alba e Santo Stefano Belbo

Área: 0,6 ha - **Densidade:** 5.500 plantas por ha

Altitude: 350 m - **Exposição:** L/O

Solo: argiloso com margas arenosas.

Colheita: método manual em caixas com a seleção no vinhedo.

Vinificação: maceração e fermentação de 10 a 15 dias em tanques de aço a temperatura controlada

