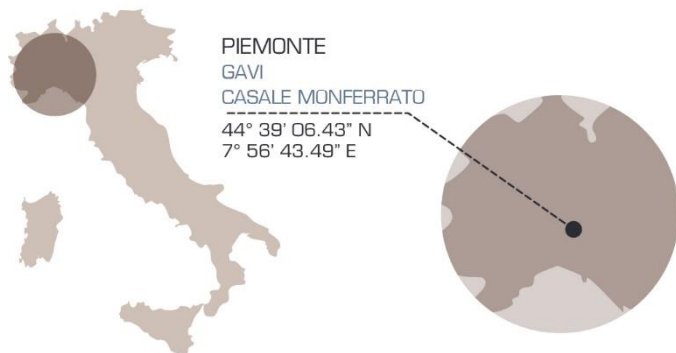


LA LOMELLINA
GAVI / PIEMONTE

MARCHESE D'AZEGLIO
LANGHE NEBBIOLO



PIEMONTE
GAVI
CASALE MONFERRATO
44° 39' 06.43" N
7° 56' 43.49" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1817



VITIGNI
CORTESE / TIMORASSO /
NEBBIOLO



ESTENSIONE
TERRITORIO
22 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
40.000

VITIGNO

100% Nebbiolo

TIPOLOGIA TERRENO

Argilloso calcareo

REGIONE

Piemonte

PRODUZIONE PER ETTARO

8000 kg

**SISTEMA DI
ALLEVAMENTO**

Guyot

AFFINAMENTO

8 mesi in botti di rovere francese
da 20 Hl. Affinamento in bottiglia
almeno 6 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino di media intensità con lievi sfumature tendenti al granato.

Profumo speziato, frutti rossi maturi, ciliegia e note floreali. Al palato fresco, asciutto, sapido e con tannini presenti e caratteristici, con il passare dei mesi in bottiglia l'evoluzione lo rende di grande piacevolezza.

ABBINAMENTI

Salumi, primi e secondi piatti a base di carne



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com