

PESCAJA®



SOLE •

• ANIMA



CUORE

Tuké



*“Come il volo di una farfalla su un fiore,
come l'alborea brezza risveglia il mattino”*

LANGHE NEBBIOLO TUKÈ doc Vitigno: Nebbiolo 100%. Provenienza vigneto: Canale e Montà d'Alba. Vendemmia: esclusivamente in cassette a mano. Vinificazione: raffreddamento dell'uva attraverso innovativo sistema di inertizzazione, macerazione pellicolare prefermentativa 48h a 8°, nessuna aggiunta solfiti, vinificazione in tank termocoibentati rotativi, affinamento in carati di legno per il 20 %, acciaio 80%. Grado alcolico: 13,5 % VOL. Acidità totale: >0,55 gr./lt.

Estratto secco netto: >29 gr./lt.

Commento organolettico: vino dal colore rosso rubino tenue e scintillante, come è tipico del più nobile frutto della viticoltura piemontese: il grande nebbiolo. Profumo fresco e fruttato di frutti rossi come ciliegia e viola, finissimi accenti speziati. Sapore morbido, con tannini in sovrastruttura, speziatura in accrescimento per l'equilibrio dolce-tannico. Momento di uso: per una cena a base di carne.