



# D BERLILCE GINESTRE

## LANGHE NEBBIOLO DOC BRIC DEL GRILL

---

Prodotto con il 100% di uve Nebbiolo che crescono nei comuni di Monforte d'Alba e Serralunga d'Alba.

La raccolta delle uve avviene alla fine di Settembre nel più tradizionale dei periodi di vendemmia di questa varietà.

Resa di 70 q.li/ha, leggermente più alta del Barolo, per conferire al vino grande freschezze e facilità di bevuta.

L'affinamento dura 10 mesi, periodo in cui il vino riposa in acciaio dopo una fermentazione che dura dai 15 ai 20 giorni, con temperatura controllata e con l'utilizzo di lieviti indigeni.