



Langhe

Stefano Porro, classe '93, è una promessa del vino, alla sua prima annata di produzione. Decide di dedicarsi alle vigne di Serralunga di proprietà della sua famiglia, non più per il conferimento delle uve, bensì per la produzione del suo primo Langhe Nebbiolo composta dal 50% di uve pigiate e da 50% di uve lasciate ad acino intero.

Questa è la visione del Nebbiolo di un giovane ragazzo, che si prospetta già grande.

NUMERO BOTTIGLIE

1600BT/anno

ETTARI VITATI

1ha

TIPO DI PRODUZIONE

Lotta Integrata

ZONE DI COMPETENZA

Campania, Basso Lazio



Nebbiolo Doc

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

-  100% Nebbiolo
-  Indigeni • 50 mg/l
-  Argilla, Calcare
-  Guyot
-  7 mesi Barrique
-  Tartufi, Arrosto di vitello
-  Talento da vendere.