

Langhe Nebbiolo DOC, Marco Porello

Langhe Nebbiolo är ett av Marco Porellos röda viner där druvorna växer och odlas i de tre vingårdarna Bastia, Tanone, Camestri omkring staden Vezza d'Alba. Jordmånen i vingårdarna består av sand och kalksten och har en 30 graders lutning med sydvästlig exponering. Skörden sker oftast i början av oktober för hand och druvorna avstjälkas och krossas för att inleda sin första jäsning i rostfria ståltankar. Vinet lagras sedan i 12 månader i stora slavonska ekfat av storleken 2500 liter.



Årgång	2023
Druvsort	100% Nebbiolo
Alkoholhalt	14%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Druvorna odlas i vingårdarna Bastia, Tanone och Camestri
Producent	Marco Porello
Altitud	Cirka 280 meter över havet
Jordmån	Kalkrik och sandig jordmån
Skördeuttag	6000kg / heltar
Skörd	För hand i början av oktober
Jäsning & maceration	10-12 dagars maceration och inledande jäsning i rostfria ståltankar
Utveckling och lagring	12 månader i stora slavonska ekfat

Kommentar

Färg: Ljusröd färg med tegelkant

Doft: Relativt fruktig doft med inslag av körsbär, smultron, björnbär och viol

Smak: Elegant och medelfyllig fruktig smak av körsbär, smultron, björnbär och viol.

Passar till: Servera gärna detta vin till rätter på pasta med gräddiga såser, risotto, rätter på rött kött

Marco Porello

Första vingårdarna hos Porello planterades i början av 1900-talet men det var först på 30-talet som Marcos farfader Cesare Porello lade grunden till vad som skulle bli familjens fokus - Att framställa vin från sina egna ägor. Efter att Cesares söner Riccardo och Ettore framgångsrikt förvaltat detta arv och fört familjens vinproduktion framåt tog Marco Porello över produktionen från och med året 1994. Med investeringar i modern utrustning i vineriet framställer Marco Porello väldigt rena och välbalanserade viner från sina ägor. Förutom Arneis odlar man även en del Favorita, Barbera och Nebbiolo.