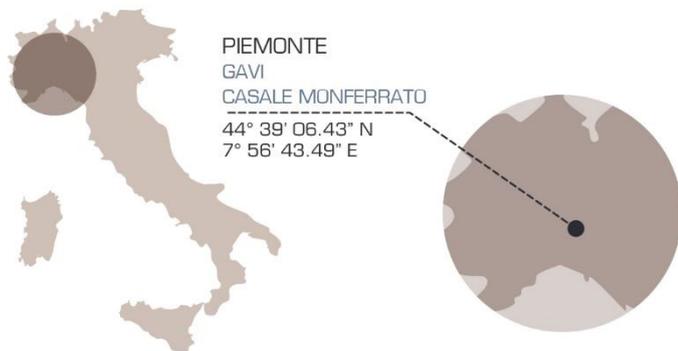


LA LOMELLINA  
GAVI / PIEMONTE

MARCHESE D'AZEGLIO  
LANGHE NEBBIOLO



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



1817 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