



*Mi chiaman rapace
E la notte di veder sono capace
Quando il buio fa capolino
Io sorvolo questo piccolo collino
Su cui la nebbia si è posata
O forse no, è l'uva che è appannata!
Ma che sciocco
Quasi quasi son un allocco!
È il Nebbiolo
Di cui ho fatto il mio poggiolo
Uva tanto rinomata
Per la nebbia che sopra si è posata!*

i Cren

vini nobili per bere giovane

Cantine Lanzavecchia
SERRALUNGA D'ALBA

Cren del Gufo

Nebbiolo Langhe D.o.c.

Vitigno

Nebbiolo 100%

Zona di produzione e caratteristiche

Le uve provengono dalle colline intorno ad Alba. La conformazione geologica del territorio e l'esposizione dei vigneti scelti consentono la produzione di uve di alta qualità e pregio.

Resa per ettaro

60 ettolitri.

Vinificazione

L'uva, raccolta a mano, è diraspata ed in seguito pigiata in modo molto soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata (29 °C). La durata della macerazione è variabile, a seconda dell'annata, da 10 a 15 giorni.

Affinamento

Non è previsto alcun invecchiamento. Vino dell'annata, è pronto per essere imbottigliato all'inizio dell'anno dopo la vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Di colore rosso rubino; al profumo è etereo, gradevole e intenso, ricorda la violetta, la rosa, il lampone e la ciliegia sotto spirito. Il sapore è morbido, vellutato ed armonico. Di medio corpo.

Abbinamento gastronomico

Bene accompagna tutte le portate da antipasti a secondi.

Temperatura di servizio

18-20 °C.

Gradazione alcolica

13 % Vol.