

# Langhe Nebbiolo Rangone

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il Langhe Nebbiolo cambia nome e vestito. Con l'annata 2021, giunto alla sua quindicesima vendemmia, e così per le annate che seguiranno, il nostro Langhe Nebbiolo si chiamerà Rangone e riporterà in etichetta una speciale opera d'arte a firma di Gianni Gallo. Il nome Rangone ha radici antiche e proviene dai Conti Rangone di Montelupo Albese, la nostra terra d'origine, dove oggi sono coltivate la maggior parte delle nostre vigne. Il pinot nero Rangone - prodotto tanti anni fa per poche vendemmie - è stato il primo portavoce del ricordo della nobile famiglia dei Rangone di Montelupo Albese; oggi desideriamo rinnovare questo tributo dedicando il nome ad uno dei vitigni ritenuto nobile per eccellenza, il Nebbiolo.

## In vigna

### Denominazione

Langhe Nebbiolo DOC

### Vitigno

Nebbiolo

### Vigneto

Uve provenienti da vigneti diversi

### Terreno

**Substrato** Marne siltose grigie alternate a sabbie e arenarie giallo-rossastre (Formazione di Lequio)

**Suolo** Sabbioso-limoso, poco profondo, di colore biancastro, calcareo e con pH alcalino

### Esposizione e altitudine media

Sud, Sud-Est, 450 metri circa

### Densità

4.500 ceppi/ettaro

### Resa per Ettaro

50 quintali circa

### Sistema di Allevamento

Guyot

### Epoca di raccolta

I decade di ottobre

### Fitofarmaci

Rame e zolfo

### Diserbo

Meccanico

## In cantina

### Fermentazione

15 giorni in vasche termocontrollate con 10/20% di uva intera

### Macerazione

10-15 giorni di macerazione

### Affinamento

8-10 mesi in botte grande

### Filtrazione

Non si ricorre a filtrazione

### Bottiglie annue

10.000 circa

## Caratteristiche Organolettiche

Alla vista si presenta rosso rubino con sfumature granata sull'ungchia. Il naso è molto nitido, di notevole ampiezza e complessità, con note di sottobosco e terra bagnata in evidenza. La bocca è più elegante che potente, di atmosfera "borgognona", scattante e nel contempo austera, con tannini setosi e ben svolti. Finale lungo e appagante, con bel richiamo del frutto. Temperatura di servizio suggerita: 14-15° C.

# CaViola®



Azienda Agricola Cà Viola di Caviola Giuseppe & C. - s.s.a: Borgata San Luigi, II - 12065 Dogliani (CN) ITALIA  
Tel. +39 0175 70 547 - Fax +39 0175 720 921 - Email: info@caviola.com - Sito: www.caviola.com



# Langhe Nebbiolo Rangone

## CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN

Langhe Nebbiolo changes its name and dress. With the 2021 vintage, now in its fifteenth harvest, and so for the following vintages, our Langhe Nebbiolo will be called Rangone and will carry a special work of art signed by Gianni Gallo on the label. The name Rangone has ancient roots and comes from the Rangone Counts of Montelupo Albese, our homeland, where most of our vineyards are grown today. The Rangone pinot noir - produced many years ago for a few harvests - was the first spokesperson for the memory of the noble Rangone family of Montelupo Albese; today we wish to renew this tribute by dedicating the name to one of the vines considered noble par excellence, Nebbiolo.



# CaViola®



## In the vineyard

### Appellation

Langhe Nebbiolo DOC

### Grapes Variety

Nebbiolo

### Vineyard

Different kinds

### Land

**Substrate** Gray silty marls alternating with reddish-yellow sands and sandstones (Lequio Formation)

**Soil** Sandy-silty, shallow, whitish in color, calcareous and with an alkaline pH

### Exposure and average altitude

South, South-east, 450 meters

### Density

4.500 vines/hectare

### Yield per hectare

About 50 quintals

### Breeding system

Guyot

### Harvest period

1 ten days of October

### Phytopharmaceutical

Copper and sulfur

### Herbicides

Mechanic

## Wine cellar

### Fermentation

15 days in thermo-controlled tanks with 10/20% of whole grapes

### Maceration

10-15 days

### Perfecting

8-10 months in large barrel

### Filtration

Not needed

### Annual produced bottles

About 10.000

## Organoleptic Characteristics

At sight it is ruby red with garnet hues on the nail. The nose is very clear, of considerable breadth and complexity, with notes of undergrowth and wet earth in evidence. The mouth is more elegant than powerful, with a "Burgundian" atmosphere, snappy and at the same time austere, with silky and well developed tannins. Long and satisfying finish, with a nice hint of the fruit. Suggested serving temperature: 14-15 ° C.



Azienda Agricola Cà Viola di Caviola Giuseppe & C. - s.s.a: Borgata San Luigi, 11 - 12065 Dogliani (CN) ITALIA

Tel. +39 0175 70 547 - Fax +39 0175 720 921 - Email: [info@caviola.com](mailto:info@caviola.com) - Website: [www.caviola.com](http://www.caviola.com)