

LANGHE D.O.C. ROSSO

VITIGNO

Blend di Barbera, Nebbiolo e Dolcetto in percentuali variabili.

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Langhe D.O.C.

VENDEMMIA

Manuale, da fine settembre alla prima metà di ottobre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e fermentazione con macerazione delle bucce per 8-10 giorni. Le singole uve sono vinificate singolarmente e successivamente assemblate.

AFFINAMENTO

In parte in barrique di rovere francese e in parte in serbatoi di acciaio inox. Dopo questo periodo l'affinamento prosegue in bottiglia.

ABBINAMENTI

Vino che può accompagnare un intero pasto: antipasti, piatti di pasta e risotti, carni bianche e rosse, formaggi saporiti e di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C

CARATTERISTICHE

Vino di colore rosso rubino intenso, limpido e trasparente. Il bouquet presenta sentori di spiccata vinosità con piacevoli sensazioni di frutti a bacca rossa, di erbe e di spezie. La sensazione del legno completa questo quadro aromatico veramente piacevole. In bocca, una buona tannicità, una delicata freschezza e un piacevole grado alcolico ne fanno un vino rotondo, sapido, pieno e piacevolmente avvolgente.

GRADAZIONE ALCOLOMETRICA EFFETTIVA

14% vol. (variabile in funzione dell'annata).

ALLERGENI

Contiene solfiti.

