



LANGHE ROSSO DOC

VITIGNI: SYRAH, NEBBIOLO, BARBERA

COLORE:

Vino di colore rosso rubino

PROFUMO:

delicato, molto fruttato di ciliegia e lamponi

SAPORE:

Sapore morbido e persistente in bocca, vellutato, elegante. Tannino molto delicato, si presenta con acidità giusta e netta. Si presenta sempre fruttato, fresco e gradevole.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

È un vino elegante senza essere impegnativo che si presta al consumo quotidiano. Può essere abbinato con primi e secondi anche elaborati a base di carni rosse in genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%VOL

VENDEMMIA:

manuale a fine settembre/inizio ottobre con accurata cernita delle uve, sia in vigna, sia in cantina

VINIFICAZIONE:

in rosso classica a cappello emerso con rimontaggi frequenti 3-4/ giorno per migliorare l'estrazione di colore, profumo mantenendo controllata la temperatura sui 28/29°C, con massima di 30° C ad inizio fermentazione. La fermentazione si protrae per circa 15 giorni

AFFINAMENTO:

in botti di acciaio inox con successivo imbottigliamento già in primavera. Questo vino è di pronta beva, seppur di corpo, pertanto lo commercializziamo già dalla primavera