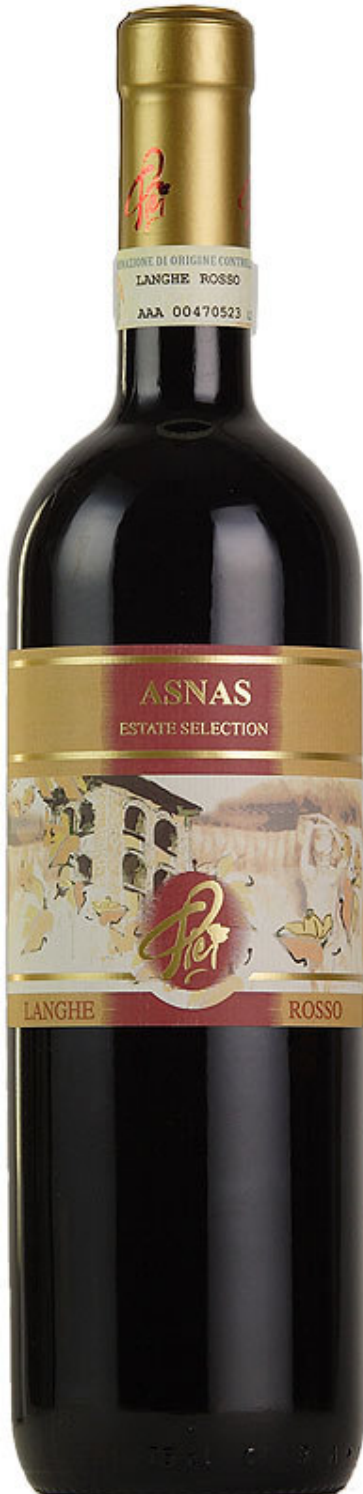




LANGHE ROSSO DOC Asnas



Formato: 375 ml - 750 ml - 1500 ml - 3000 ml

Vitigni: Nebbiolo, Barbera e Petit Verdot

Vendemmia: manuale con selezione accurata dei grappoli e parziale appassimento in vigneto

Resa per ettaro: 50 q.li/ha

Vinificazione: pigiatura in Novembre con diraspatura morbida delle uve. Macerazione di circa 15 giorni con follature manuali e rimontaggi. Fermentazione naturale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: 12 mesi in grandi botti di rovere più altri 6 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13,5% Vol

Questo blend viene prodotto attraverso un'attenta selezione a mano delle uve coltivate nei vigneti di famiglia, nei comuni di Treiso, Neive e Barbaresco.

E' caratterizzato da un bouquet unico, intenso e fruttato e da un caldo tocco leggero sul palato.

Il vino è un blend sensuale da gustare con la famiglia e gli amici in piacevolezza. Servire a temperatura di 16-18°C in larghi bicchieri panciuti.