



Langhe Rosso “Arbesca”

Doc

VITIGNO & VIGNETO

Uve Albarossa provenienti da terreni ben esposti e drenati.

VENDEMMIA & VINIFICAZIONE

Da metà ottobre, le uve selezionate, raccolte a mano in cassette dopo la diraspatura e pigiatura fermentano in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 15/18 giorni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14°- 16° C

GRADAZIONE ~ 14,0/ 15,0 % vol.

EVOLUZIONE ~ 10 / 15 anni

MATURAZIONE & AFFINAMENTO

Matura 18 mesi in barriques di rovere francese. Viene imbottigliato e affina alcuni anni in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso violaceo impenetrabile e brillante. Profumi fruttati con note di confettura di more e piccoli frutti neri, finale speziato. Corposo ma morbido, buona persistenza e finale leggermente tannico.

IDEE DI ABBINAMENTO

/ Cinghiale alle mele
/ Agnello al forno
/ Faraona farcita