

# G I À

## LANGHE ROSSO DOC



Barbera, Dolcetto, Nebbiolo



Langhe



Terreni marnosi ricchi di sabbie  
e marne calcaree



250-300m slm



Ovest, sud-ovest



Sistema: guyot  
4.000 ceppi/ha



Settembre



12 % vol



15 °C



0,5 - 1 L

### SCHEMA TECNICA

**Vinificazione:** fermentazione alcolica in tini di acciaio inox per 7-10 giorni a temperatura di 24-25 °C, cui segue la fermentazione malolattica.

**Affinamento:** una breve sosta in serbatoi di acciaio inox precede l'imbottigliamento, effettuato nell'ultima decade di novembre. Viene messo in commercio l'8 dicembre.

### SCHEMA ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino con riflessi violetti. Il bouquet è vinoso, fruttato, molto intenso, assai gradevole e molto persistente. Il sapore è piacevolmente secco, di buona stoffa, armonico e vellutato, con spiccato retrogusto di mandorla.

### ABBINAMENTI

Trova ottimo accostamento ad antipasti caldi, primi piatti, verdure e carni non troppo elaborate.



G I À

LANGHE ROSSO  
DOC



Barbera, Dolcetto, Nebbiolo



Langhe



Marly soil packed  
with lime and sand



250-300m asl



West, South-west



System: guyot  
4.000 vines/ha



September



12% vol



15 °C



0,5 - 1 L

## TECHNICAL NOTES

**Vinification:** alcoholic fermentation in stainless steel vats for 7-10 days at a temperature of 24-25 °C, followed by malolactic fermentation.

**Ageing:** bottling takes place during the last ten in days of November, following a brief stay in stainless steel tanks.

## TASTING NOTES

Ruby-red with violet nuances. Vinous, fruity bouquet which is very intense and highly appealing on the nose. Pleasantly dry, smooth, well balanced taste, with good stuffing and unmistakable almond finish..

## PAIRINGS

An excellent match for hot starters, vegetables and hot overly elaborate meat dishes.

