



AMANTI

LANGHE DOC ROSSO

Vitigno e vigna

Ottenuto da uve autoctone piemontesi.

Affinamento

Nebbiolo, Barbera e Docletto, sono raccolti e vinificati separatamente. Le uve sono diraspate, pigiate e inviate nelle vasche di acciaio inox termocondizionate dove svolgeranno la macerazione. Per il docletto dura 4/6 giorni ed è condotta a una temperatura di 26/28° C, mentre per nebbiolo e barbera, 6/8 giorni e avviene a una temperatura di 27/29° C.

Dopo la svinatura ed un travaso sempre in vasche separate i vini sono mantenuti sulle fecce fini ad una temperatura di 20/22°C per un periodo di almeno 2 mesi e qui completano anche la fermentazione malolattica. Successivamente, sfruttando il freddo invernale, sono lasciati per 3/4 mesi a basse temperature, favorendo il deposito del torbido e l'illimpidimento. Mantenendoli sempre separati sono trasferiti in botte di rovere dove si affinano per un periodo di 2/3 mesi. In base all'evoluzione che hanno avuto è stabilito l'assemblaggio che si aggira nelle percentuali indicate.

Note di degustazione

Colore brillante e rosso violaceo abbastanza intenso. Pieno e di buona struttura ma con tannini morbidi. Si completa con una piacevole calda persistenza.

Da servire tra gli 16 e i 18° C.

Abbinamenti

A tutto pasto, ottimo abbinamento con antipasti, formaggi, carni, primi piatti; ideale anche come aperitivo.

Langhe DOC Rosso

Langhe DOC Rosso origine geologica: marne più o meno sabbiosa grigio azzurre.

Consigli di degustazione

- | | |
|---------------------|---|
| Suggerimenti | Conservare in luogo fresco.
Aprire 10 minuti prima del servizio e far decantare. |
| Bicchieri | Calice di ampia apertura.
Ideale per i vini rossi strutturati, che necessitano di ossigenazione per aprirsi. |
| Quando berlo | Vino perfetto da bere dopo 24 mesi. |

AMANTI

LANGHE DOC ROSSO

Nome Completo	Amanti Langhe doc Rosso
Denominazione	Langhe DOC Rosso
Annata	2021
Vitigno	60% Nebbiolo, 30% Barbera, 10% Dolcetto
Affinamento	Vasche d'acciaio
Origine	Langhe/Piemonte
Alcol	13,5%
Formato	0,75 l
Tipologia	Rosso Blend
Corpo	Vino di Corpo
Profumo	Fruttato ed ampio con sentori di spezie e floreali.
Gusto	All'assaggio è importante, pieno e di buona struttura, ma con tannini morbidi. Si completa con una piacevole e calda persistenza.
Temperatura di servizio	16/18 °C
Momento per degustarlo	Vino da meditazione, ideale durante i pasti a base di carne, con formaggi, durante un aperitivo e in occasioni speciali
Abbinamento	Frutti, salumi, formaggi, funghi, paste all'uovo, interessante in abbinamento con la pizza e la cucina giapponese. Ottimo accompagnamento a piatti di carne
Solfiti	Non contiene solfiti

