

GiÀ *ROSSO* Langhe d.o.c.

"... sono GiÀ qua

...nasco dall'armonia
del nebbiolo, del dolcetto
e del barbera di casa mia...
...dalla magia del sole,
della neve e della pioggia
appena andata via..."

GiÀ *ROSSO*

GiÀ



Uve da cui è prodotto: Barbera, Dolcetto, Nebbiolo

Zona di produzione: Langhe

Collocazione geografica: colline di media altezza (250-300 slm) a prevalente esposizione Ovest-Sud Ovest

Tipologia del terreno: terreni marnosi ricchi di sabbie e marne calcaree

Sistema di allevamento: Guyot

Densità dell'impianto: 4000 ceppi/ha

Epoca di vendemmia: settembre

Grado alcolico: 11%vol

Temperatura di servizio: 14/16 ° c

Vinificazione: *l'uva raccolta a mano viene pressata. Il mosto ottenuto viene travasato in tini di acciaio per dare inizio alla fermentazione alcolica che dura dai 7 ai 10 giorni a una temperatura costante fra i 24 e 25°. Terminata la fermentazione alcolica segue la conversione malolattica. L'affinamento, che precede l'imbottigliamento, viene effettuato con una sosta del vino in tini di acciaio sino alla seconda decade di novembre.*

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

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

CODICE PRODOTTO
83011900

EAN BOTTIGLIA
8000174002048

EAN CARTONE
8000174002055



— GRADI + PIACERE

La rivoluzione nel mondo del vino

