

Balurda

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

- **Vitigno:** Assemblaggio di Barbera, Dolcetto e Nebbiolo.
- **Resa:** 100q/ha (da disciplinare).
- **Sistema di allevamento:** Guyot.
- **Epoca di vendemmia:** Fine Ottobre.
- **Zona di produzione:** Cossano Belbo.
- **Colore:** Rosso rubino tendente al granato.
- **Profumo:** Intenso e delicato.
- **Sapore:** Asciutto, pieno, robusto e leggermente tannico.
- **Gradazione alcolica svolta:** 13-14%vol.
- **Metodo di vinificazione:** In rosso con lunga macerazione sulle bucce.
- **Affinamento:** 12 mesi in legno e 6 mesi in bottiglia.
- **Imbottigliamento:** A circa 2 anni dalla vendemmia.
- **Conservazione:** In orizzontale a temperatura ambiente.
- **Abbinamento gastronomico:** Secondi importanti di selvaggina, arrostiti e formaggi stagionati.
- **Temperatura di servizio:** 18-20°C.
- **Formato bottiglia:** 750 ml.
- **Imballaggio:** Confezioni da 2 a 6 bottiglie.
- **Consiglio:** Stappato almeno un'ora prima del servizio, esalta al meglio tutti i suoi sentori.

