

Balurda Langhe Rosso

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.

