



LANGHE ROSSO MONTALUPA

Collectible Wines

750 ml - disponibile in casse in legno massello da 6 bottiglie

**UN VINO CHE ESALTA IL CARATTERE
DISTINTIVO PIEMONTESE. BEN STRUTTURATO
E CON UN'INNATA ELEGANZA: LA GIUSTA
ESPRESSIONE DEL TERRITORIO CON UN
TOCCO DI INNOVAZIONE**

Periodo di Vendemmia: 2018 - 26/27 Settembre

Fermentazione: 12 giorni a 30°C

Caratteristiche:

- colore rosso intenso con riflessi violacei
- bouquet speziato e con note ampie e persistenti di piccoli frutti, fiori selvatici di prato di montagna e liquirizia
- ricco al palato, equilibrato e dotato di tannini dolci che conferiscono al vino armonia, grande distinzione ed intensità
- vino di notevole classe, di ricchezza e tipicità eccezionali, adatto ad un lungo invecchiamento.

Servire a: 14°/16°C

Abbinamenti: carni rosse allo spiedo e alla griglia, cacciagione, piatti di carni bianche e rosse della grande cucina con salse bianche e brune.

Evoluzione: 18/20 anni se tenuto in ambiente fresco e al riparo dalla luce.

Annate attualmente in vendita: 2018

Prodotto solo nelle grandi annate