



TENUTA DUECORTI

Monforte d'Alba (CN), ITALIA

Langhe Rosso

Denominazione di Origine Controllata



DENOMINAZIONE: Langhe Rosso DOC

VITIGNI: 80% Nebbiolo e Barbera

ZONA DI PRODUZIONE: Castiglione Falletto, Monforte d'Alba (CN).

REGIONE: Piemonte

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot doppio capovolto.

SESTO D'IMPIANTO: 2,50 m x 0,8 m

PRODUZIONE PER HA: 7.500 kg

NUMERO DIBOTTIGLIE: 4.000

VINIFICAZIONE: in tini d'acciaio, a temperatura controllata, con follature.

AFFINAMENTO: in botti grandi di rovere per minimo 12 mesi.

GRADI ALCOLICI: 13,5 - 14,5 %

COLORE : Rosso intenso.

PROFUMI: note di frutti di bosco, con un finale leggermente speziato, derivante dall'affinamento in legno.

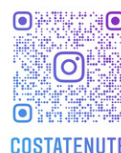
SAPORE: è al palato che questo vino offre il meglio di sé, con uno spettro di sapori che parte dalle note fruttate tipiche del Barbera, per chiudere con l'eleganza ed i tannini decisi del Nebbiolo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



COSTA
TENUTE

Phone: +39 0521 786870; info@tenutecosta.it; www.tenutecosta.it



COSTATENUTE