



# Langhe DOC Rosso 2018

## Note di degustazione

VITIGNO: uve rosse autoctone della zona di produzione

COLORE: rosso rubino brillante che evolve al granato con l'invecchiamento

PROFUMO: persistente ed intenso, con note di vaniglia, spezie dolci, liquirizia e profumi di mirtillo e mora

SAPORE: pieno ed avvolgente, caratteristica l'acidità, ma di buona armonia. Il sapore è asciutto, caldo, persistente e di grande struttura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° C.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: vino da tutto pasto particolarmente indicato nell'abbinamento a primi piatti, carni rosse alla griglia o al forno, formaggi a pasta morbida di breve/media stagionatura

DA DEGUSTARE ENTRO: i cinque anni successivi alla vendemmia.

VINIFICAZIONE: tradizionale con un affinamento in legno.



## Analisi Chimiche

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

ZUCCHERI RESIDUI: 5,6 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,6 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: < 100 mg/l

Az. Agr. Demarie Giovanni  
di Demarie Aldo

Via Castellinaldo 16, 12040 Vezza d'Alba  
Tel./Fax +39 0173 65454  
Email: [demarie@demarie.com](mailto:demarie@demarie.com)  
P.IVA IT 02787030044