



Langhe DOC Rosso 2021

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: 14,00%

ZUCCHERI RESIDUI: 5,6 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,8 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: < 100 mg/l

Az. Agr. Demarie Giovanni
di Demarie Aldo

Via Castellinaldo 16, 12040 Veza d'Alba

Tel./Fax [+39 0173 65454](tel:+39017365454)

Email: demarie@demarie.com

P.IVA IT 02787030044

CIR: 0042421-AGR-00002

CIN: IT004241B5EJZNQJZ



CONSORZIO
TUTELA
ROERO