



Formato  
Lt. 0,75

## **LANGHE ROSSO 'L ME VIN**

E' una tradizione del vecchio Piemonte l'unione in vedemmia delle uve Barbera e Nebbiolo. E' come nel matrimonio ben riuscito dove un partner si completa con l'altro dando il meglio di loro.

L'elegante bouquet ed i tannini del Nebbiolo si uniscono al frutto morbido della ciliegia e della prugna e all'acidità del Barbera per dare un vino di classe.

**Vitigni:** Nebbiolo & Barbera

**Zona di produzione:** collina di media altitudine (200-300 m slm) con esposizione a sud , sud-ovest. Comune di Canale, con suolo caratterizzato da marne Astiane di natura sabbiosa, color ocra.

### **Vinificazione**

La raccolta dell'uva è fatto a mano tra la prima e la seconda decade di ottobre. La fermentazione è tradizionale, effettuata a temperatura controllata per circa 8-12 giorni, con rimontaggi per ottimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche

### **Maturazione**

Almeno 2 anni in grandi botti di rovere di Slavonia, seguito da un affinamento in acciaio prima di essere messo in bottiglia.

### **Tasting Notes:**

Colore rosso con riflessi granati tendente al porpora  
Piacevole bouquet che ricorda la frutta matura, e confettura di prugne  
Elegante struttura, ben bilanciato con lievi tannini.  
Lungo finale con marcate note fruttate

### **Abbinamento gastronomico**

Ottimo per tutto pasto, è perfetto con antipasti ricchi, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 18-20° C

  
**CASETTA**<sup>®</sup>  
*Casa Vinicola*

PIEMONTE - ITALY info@flli-casetta.it www.flli-casetta.it  
tel +39 0173 65010 fax +39 0173 65177

