

LANGHE DOLCETTO

VIGNETO

- Varietà: Dolcetto
- Terreno: argilloso
- Età media: 20 anni

VINIFICAZIONE

- Macerazione: tradizionale, cappello galleggiante per 8 gg
- Affinamento: acciaio inox
- Conservazione e durata: bottiglia coricata. Entro 5 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso-viola. Profumi di mora e di lampone.

In bocca è piacevolmente tannico con retrogusti di prugna e mirtillo.

Temperatura di servizio: 16- 18 °C

BRIC MILLON LANGHE ROSSO

VIGNETO

- Varietà: 50% Croatina, 50% Bonarda.
- Terreno: calcareo argilloso
- Età media: 40 anni

VINIFICAZIONE

- Macerazione: tradizionale, cappello sommerso per 18 gg
- Affinamento: 24 mesi in legno. 100% barriques di rovere francese, 30% nuove
- Conservazione e durata: bottiglia coricata oltre 10 anni

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino intenso.

Profumi speziati di pepe e cannella.

Al palato si presenta secco, con tannini setosi e dolci.

Il retrogusto è lungo e persistente, ricorda la prugna e la mela rossa.

Temperatura di servizio: 18 °C

