

# DOSIO

## *Eventi Langhe Rosso D.o.c.*

Si può essere felici di essere quello che si è e qualche volta cambiare, sperimentare, per il gusto e la felicità di farlo. Dopo pochi momenti tornare alle radici senza per questo aver tradito la propria identità. Pura libertà di espressione. Pochi filari messi a dimora per passione, poco più di mille litri di vino che non sarebbe giusto tener nascosto ... ma questo giudicatelo voi. Assaggiandolo.

### **Vigneto:**

Uva: Merlot 100%

Zona di produzione: comune di La Morra

Altitudine: 450 m. slm

Composizione terreno: calcareo-argilloso

Esposizione: Sud/Ovest

Resa media: 70 Q.li/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

Periodo di vendemmia: fine settembre - inizio ottobre

### **Cantina:**

Vinificazione: diraspa-pigiatura, macerazione separata

Vinificazione: diraspa-pigiatura, macerazione in serbatoi

termocondizionati alla temperatura di 25-26 °C con

rimontaggi giornalieri per 12-15 giorni e successiva

fermentazione malolattica

Affinamento: in legni di Rovere

### **Note degustative:**

Colore: rosso porpora intenso

Olfatto: sensazioni di frutta matura alternate a sentori speziati

Gusto: i tannini ben si integrano con la dolcezza tipica del Merlot rendendo Eventi piacevolmente equilibrato

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C

### **Abbinamenti consigliati:**

carni rosse e formaggi stagionati

