

# DOSIO

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

Forse il più classico degli assemblaggi del Piemonte e certamente della Langa delle eccellenze vinicole. Due vini, Nebbiolo e Barbera che combinano le loro potenti strutture di diversa origine ed i loro colori così diversi, più tenue per il primo ed intenso per la seconda. Entrambe vocate all'affinamento in legno pregiato e destinate insieme ad una lunga lenta evoluzione in bottiglia. In cantina ci si dedica con passione per trovare i giusti equilibri fra i due protagonisti senza che nessuno di essi prevalga.



### **Vigneto:**

Uva: nebbiolo e barbera  
Zona di produzione: Langa e Roero  
Altitudine: 300 a 450 m. slm  
Composizione terreno: calcareo-argilloso  
Esposizione: Sud - Sud/Ovest  
Resa media: 75 Q.li/Ha  
Sistema di allevamento: Guyot  
Periodo di vendemmia: fine settembre - inizio ottobre

### **Cantina:**

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 di diverse capacità

### **Note degustative:**

Colore: rosso granata con riflessi violacei  
Olfatto: la viola e la prugna evolvono in note di cacao e vaniglia  
Gusto: il Momenti presenta un ottimo equilibrio tra l'acidità e i tannini

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

### **Abbinamenti consigliati:**

carni rosse e formaggi stagionati