DOSIO

Momenti Langhe Rosso D.o.c.

Il Nebbiolo incontra la Barbera: un binomio unico nato come celebrazione dell'amore. La loro unione testimonia la volontà di continuare a creare grandi vini, rimanendo fedeli al patrimonio e alla storia delle Langhe. Un blend che porta un po 'di freschezza al Nebbiolo nella sua giovinezza e un po' di struttura alla Barbera con l'invecchiamento: un'unione comune nel passato che abbiamo ricreato in onore di un vecchio amico della nostra cantina - il quale amava questi due grandi classici - per celebrare i Momenti perfetti.

Varietà: Nebbiolo e Barbera
Zona di produzione: vigneti in Langa
Altitudine: da 300 a 450 m. slm
Composizione terreno: calcareo-argilloso
Forma di allevamento: Guyot
Esposizione: Sud / Sud-Ovest
Vendemmia: manuale, fine settembre-inizio ottobre

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.

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.

Temperatura: 16-18°C
Abbinamenti consigliati: carni rosse e formaggi stagionati. Da provare inoltre con una favolosa pizza gourmet.

Vino che acquista complessità con l'affinamento in bottiglia ma gradevole e di elevata piacevolezza anche nella sua giovinezza.