

DOSIO

Momenti Langhe Rosso D.o.c.g.

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 al Barbera con l'invecchiamento: un'unione comune nel passato che abbiamo ricreato in onore di un vecchio amico di Dosio - che amava i due grandi classici - per celebrare i Momenti perfetti.



Zona di produzione del Barolo D.o.c.g.



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.