

Eventi Langhe Rosso D.o.c.

La forte passione per i vitigni classici internazionali trova la sua massima espressione nell'Eventi: un vino prodotto solo con uve Merlot. Ci troviamo di fronte ad un vino evento, in quanto nasce dalle prime viti di Merlot impiantate nel borgo di La Morra (terra di Barolo), che hanno ormai più di 40 anni. La composizione del terreno conferisce potenza ed eleganza a questo rosso che, come tutti i grandi vini, esprime il meglio con un affinamento in botte.



Varietà: merlot

Zona di produzione: comune di La Morra

Altitudine: 450m slm

Composizione terreno: calcareo-argilloso

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione: Sud / Sud-Ovest

Età media delle viti: 40 anni

Vendemmia: manuale, fine settembre-inizio ottobre



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.



Colore: rosso granata 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: 16-18°C

Abbinamenti consigliati: carni rosse e formaggi stagionati. Provalo con un'ottima bistecca o un succoso hamburger.

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

DOSIO