

# 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



**Vinificazione:** diraspa-pigiatura, macerazione in serbatoi termocondizionati alla temperatura di 25-26 °C con rimontaggi giornalieri per 15-18 giorni e successiva fermentazione malolattica;

**Affinamento:** in legni di Rovere di diverse capacità.



**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:** 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.

# DOSIO