

Eventi Langhe D.o.c. Rosso

La grande passion pour les cépages classiques internationaux trouve sa plus haute expression dans l'Eventi: un vin issu exclusivement de raisins Merlot. Il s'agit d'un véritable vin-événement, né des toutes premières vignes de Merlot plantées dans le village de La Morra (terre de Barolo), aujourd'hui âgées de plus de 40 ans. La composition du sol confère puissance et élégance à ce rouge qui, comme tous les grands vins, donne le meilleur de lui-même après un élevage en fût.



Cépage: Merlot

Zone de production: commune de La Morra

Altitude: 450 m d'altitude

Composition du sol: calcaire-argileux

Mode de conduite: Guyot

Exposition: Sud / Sud-Ouest

Âge moyen des vignes: 40 ans

Vendange: manuelle, fin septembre – début octobre



Vinification: éraflage-écrasement, macération en cuves thermorégulées à une température de 25-26°C avec remontages quotidiens pendant 12 à 15 jours, suivie d'une fermentation malolactique;

Élevage: en fûts de chêne de différentes capacités.



Robe: rouge grenat intense;

Nez: sensations de fruits mûrs alternant avec des notes épicées;

Bouche: les tanins s'intègrent bien à la douceur typique du Merlot, rendant l'Eventi agréablement équilibré.



À servir à: 16-18°C

Accords mets-vin: viandes rouges et fromages affinés. À essayer avec une excellente steak ou un hamburger juteux.

Vin qui gagne en complexité avec l'affinage en bouteille, tout en restant agréable et très plaisant même dans sa jeunesse.

DOSIO