

# Momenti Langhe D.o.c. Rosso

*Le Nebbiolo rencontre la Barbera: une union unique née comme une célébration de l'amour. Leur alliance témoigne de la volonté de continuer à créer de grands vins, tout en restant fidèles au patrimoine et à l'histoire des Langhe. Un assemblage qui apporte un peu de fraîcheur au Nebbiolo dans sa jeunesse, et un peu de structure à la Barbera avec le vieillissement : une union autrefois courante que nous avons recréée en hommage à un vieil ami de notre cave — qui aimait ces deux grands classiques — pour célébrer les Moments parfaits.*



**Cépages:** Nebbiolo et Barbera

**Zone de production:** vignobles des Langhe

**Altitude:** de 300 à 450 m d'altitude

**Composition du sol:** calcaire-argileux

**Mode de conduite:** Guyot

**Exposition:** Sud / Sud-Ouest

**Vendange:** manuelle, fin septembre – début octobre



**Vinification:** éraflage-écrasement, macération en cuves thermorégulées à une température de 25-26°C avec remontages quotidiens pendant 15 à 18 jours, suivie d'une fermentation malolactique;

**Élevage:** en fûts de chêne de différentes capacités.



**Robe:** rouge grenat avec des reflets violacés;

**Nez:** la violette et la prune évoluent vers des notes de cacao et de vanille;

**Bouche:** le Momenti présente un excellent équilibre entre acidité et tanins.



**À servir à:** 16-18°C

**Accords mets-vin:** viandes rouges et fromages affinés. À essayer également avec une fabuleuse pizza gastronomique.

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

# DOSIO