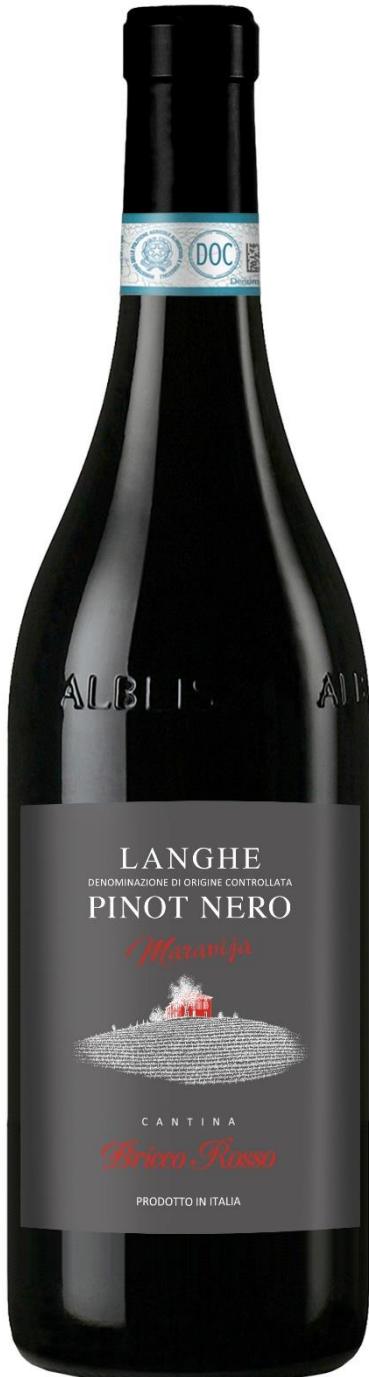


LANGHE PINOT NERO

Denominazione di Origine Controllata

Maravija



ORIGINE	Italia – Sud Piemonte, Provincia di Cuneo
TIPO	Secco
VITIGNO	100% Pinot Nero
TERRENO	Calcareo argilloso

VINIFICAZIONE Pigiatura soffice con pigiadiraspatrice. Fermentazione a temperatura controllata. Dopo la fermentazione tumultuosa il prodotto continua la sua evoluzione con una leggera fermentazione fino all'esaurimento degli zuccheri.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo 6 mesi di invecchiamento.

COLORE	Rosso rubino tenue ma brillante.
PROFUMO	Il profumo è intenso, con sentori di piccoli frutti rossi.
GUSTO	Armonioso, con elegante trama tannica e finale saporito.

ALCOHOL	12,5% VOL
ACIDITA' TOTALE	5,05 g/l
PH	3,40
ZUCCHERI	1,20 g/l

ABBINAMENTI

Piatti a base di carne, arrosti, pasta con ragù. Ottimo abbinato con formaggi mediamente stagionati.

CONSIGLI DI SERVIZIO

Servire a 16-18° C.

CONSERVAZIONE In luogo fresco e asciutto. Pronto per essere consumato ma può essere conservato per alcuni anni.



Bricco Rosso

www.briccorosso.it

Località Bricco Rosso 12060 FARIGLIANO (CN) ITALIA
Tel. +39 392 35 68 550 | Fax +39 0173 76690
info@briccorosso.it