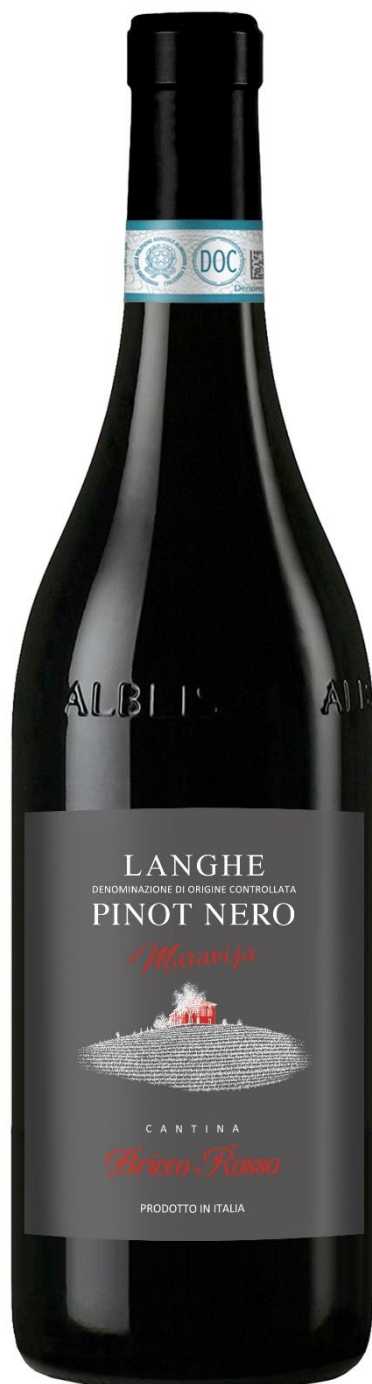


# LANGHE PINOT NERO

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 sapido.

**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.



[www.briccorosso.it](http://www.briccorosso.it)

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