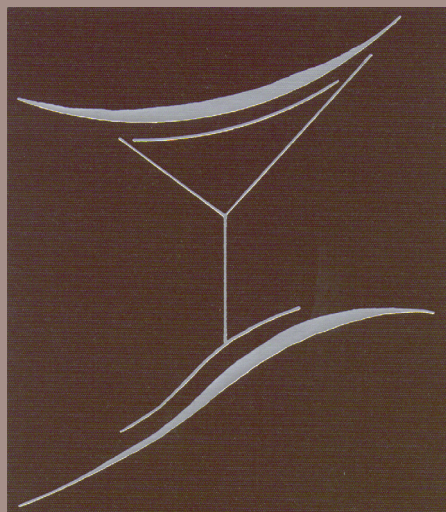


Langhe d.o.c. Rosso MIRUS



Analisi fisico-chimica

Alcol svolto: 13,5 Vol%

Acidità totale: 5,5 g/l

Estratto secco netto: 19,5 g/l

Zuccheri riduttori: 2 g/l

Wine Analysis

Alcohol: 13,5 Vol%

Total acidity: 5,5 g/l

Total extract: 19,5 g/l

Residual sugar: 2 g/l

Caratteri Organolettici

Colore:

rosso rubino brillante dai legeri riflessi violacei

Profumo:

delicato, caratteristico e vellutato, con tipici sentori di sottobosco, confettura e vaniglia

Sapore:

pieno, fine, con piacevole retrogusto di prugna e lampone

Assemblaggio:

Barbera /Pinot Nero/ Nebbiolo

Invecchiamento in barrique

Tasting Notes

Color:

brilliant ruby red
with light purple reflections

Bouquet:

gentle, soft and smooth
with notes of
soft fruit and vanilla

Flavor:

flavorful with pleasant scents of plum and raspberry, a unique wine with a long smooth finish

Blend:

Nebbiolo/Pinot Nero/Barbera

Aged in oak barriques