



Langhe DOC Rosso "Mirus"

VITIGNO: Barbera, Pinot Nero, Nebbiolo.

PROVENIENZA: comune di Treiso.

ALTITUDINE: 420 m.

ESPOSIZIONE: mista.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot.

TERRENO: marnoso, argilloso e tufaceo.

VINIFICAZIONE: Diraspatura e pigiatura delle uve insieme, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche in acciaio con controllo della temperatura a .25°C / 28°C °. Segue fermentazione malolattica in vasche d'acciaio.

INVECCHIAMENTO: 18 mesi 50% in barrique 50% Botticelle, sulle fecce fini della fermentazione. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino intenso.

AROMA: vinoso, fruttato e particolarmente elegante con note finali speziate.

SAPORE: fragrante e piacevole, persistente.

ABBINAMENTO: secondi piatti di carne o formaggi mediamente stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.