



Sassisto Langhe DOC Rosso

Vino dal colore rosso rubino molto intenso e brillante con riflessi granati che nasce dall'unione armonica di vitigni a bacca rossa ammessi dalla denominazione Langhe. Il profumo è molto fine, intenso, pieno di frutta matura e note di spezie dolci, mentre in bocca è morbido, vellutato, di grande equilibrio e struttura. Ottimo con carni rosse brasate e salumi cotti.



DESCRIZIONE TECNICA

Tipo di allevamento: Gouyot.

Vendemmia: fine settembre.

Vinificazione: l'uva arrivata in cantina viene diraspata e vinificata in rosso, cioè con macerazione del mosto con le bucce per circa una settimana. Ultimata la fermentazione malolattica, che riduce l'acidità elevata di questo vino rendendolo più morbido ed equilibrato, viene lasciato affinare per almeno 24 mesi in botte grande e successivamente viene imbottigliato.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Denominazione: Langhe Rosso DOC

Vitigno: vitigni a bacca rossa autorizzati della denominazione Langhe.

Colore: rosso rubino vivo ed intenso.

Profumo: vinoso, fruttato e vanigliato, etereo.

Gusto: in bocca è asciutto e secco, corposo e ben strutturato, con acidità equilibrata.

Abbinamenti gastronomici: per le sue caratteristiche, si abbina molto bene a secondi piatti di carne importanti.

SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 14% vol

BERA AZIENDA AGRICOLA

Via Castellero Cascina Palazzo, 12 - 12050 Neviglie (CN)

t. 0173 630 194 - 0173 630 500

info@bera.it - bera.it