

## LANGHE ROSSO PINAY

<b>Età media:</b>	6/16 anni.
<b>Densità d'impianto:</b>	oltre 5500 piante/ha.
<b>Quota altimetrica:</b>	300 m.slm
<b>Esposizione:</b>	Nord
<b>Terreno:</b>	marnoso, bianco tufaceo, a tratti sabbioso.
<b>Vinificazione:</b>	ad una crio-macerazione di circa 48 ore segue una macerazione di circa 5 giorni a temperatura controllata variabile dai 24 ai 28° C.
<b>Maturazione:</b>	in piccole botti di rovere (dove avviene anche la fermentazione malo-lattica) per circa 12 mesi.
<b>Affinamento:</b>	bottiglia per 4 mesi a temperatura controllata di 15° C.
<b>Colore:</b>	colore rosso rubino con riflessi granati
<b>Profumo:</b>	ampio e finemente fruttato con sentori di ciliegia e spezie dolci
<b>Sapore:</b>	caldo, ampio con note di bacche e piccoli frutti. Tannini dolci con una sensazione finale quasi setosa.
<b>Temperatura di conservazione:</b>	Bellissima complessità nell'invecchiamento dai 13° ai 15° C.
<b>Temperatura di servizio:</b>	da 13 a 16° C. a seconda del tipo di abbinamento
<b>Abbinamenti:</b>	Per le sue particolari caratteristiche di eleganza e di equilibrio dovute alla moderata corposità, è consigliato a chi ricerca un vino stuzzicante ma non eccessivamente impegnativo e di facile abbinamento
<b>Vendemmia:</b>	2008
<b>Bottiglie prodotte:</b>	4.100 circa.



