



## **Fittino Picco Langhe Rosso Doc**

**VITIGNO:** Syrah 60%, Barbera Superiore 40%.  
Allevamento a Guyot.

**AFFINAMENTO:** Barrique per 24 mesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 15%

**VENDEMMIA:** manuale, prima decade di ottobre.

**ALLA VISTA:** colore rosso carico con riflessi rubino.

**ALL'OLFATTO:** floreale, speziato, leggermente vanigliato.

**AL GUSTO:** Intenso, pieno e corposo, molto strutturato.

### **NOTE**

E' un vino molto elegante, raffinato, che si abbina ad arrosti, selvaggina e carni rosse.

Servire a 20 – 22 °C. Stappare 2 ore prima.

