



## **Tubleu Langhe Rosso Doc**

**VITIGNO:** Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 45% e Barbera 5%. Allevamento a Guyot.

**AFFINAMENTO:** Botti di Rovere da 40/50 hl per circa 36 mesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5%

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

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

**ALL'OLFATTO:** sentori di peperone, fieno fresco ed erbaceo. Il profumo ricorda i fiori di campo e la rosa.

**AL GUSTO:** molto morbido quasi vellutato. Intenso, pieno e corposo. L'acidità è molto equilibrata con il tenore alcolico.

### **NOTE**

E' un vino dal carattere fortemente internazionale. Il nome, in dialetto locale, descrive il suolo su cui è piantato questo vigneto che è di tufo con venature bluastre.

Il vigneto è stato studiato sin dalla sua origine con due vitigni non tipici del Piemonte: Merlot e Cabernet Sauvignon che sulle nostre colline hanno dimostrato di produrre vini straordinari.

Questi vengono vinificati con una piccola percentuale di uva Barbera, che dona un tocco di territorialità. Si presta ad un lungo invecchiamento ed è di buon abbinamento a piatti di carne molto saporita o affumicata e formaggi molto stagionati ed arborinati.

Servire a 18 – 20 °C. Stappare 2 ore prima.

