



D B E R L I L C E G I N E S T R E

LANGHE ROSSO DOC 2008

PRODUZIONE SPECIALE NORD EUROPA

Questo vino è il frutto dell'unione delle tipiche varietà piemontesi, Nebbiolo per il 50%, Barbera per il 30% e Dolcetto per il rimanente 20%.

Le uve crescono su diversi terreni siti nei comuni di Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba e La Morra.

Le viti sono allevate con il sistema Guyot e i grappoli sono stati raccolti all'inizio di Ottobre. Dopo essere state portate in cantina le uve subiscono una fermentazione alcolica della durata di 30 giorni seguita da un affinamento di 12 mesi in tonneau e acciaio a seconda della varietà.

