

Langhe Doc Rosso

BALON

VITIGNO: 75% Merlot 25% Barbera

ALLEVAMENTO: Guyot e cordone speronato.

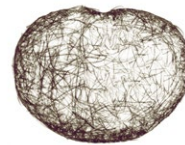
ALTITUDINE: 330 m s.l.m.

VENDEMMIA: da metà Settembre a metà Ottobre.

VINIFICAZIONE: 7/8 giorni circa a 26/27°C.

Diraspatura, soffice pigiatura; il mosto viene rimontato con il sistema del *dèlastage* allo scopo di incrementare al massimo l'estrazione del colore e degli aromi varietali.

La fermentazione malolattica è svolta subito dopo la vendemmia in vasche di acciaio.



CASCINA DIMELA
piemonte

CARATTERISTICHE: colore rosso rubino, bouquet fruttato e fragrante con sentori di ciliegia, ribes rosso e albicocca. Al palato si presenta morbido, di buona struttura, bilanciato ed armonico. Vino di classe e molto fine.

ABBINAMENTI: si accompagna bene con tutti i cibi, eccellente con la pizza, con gli antipasti, i formaggi giovani e con le carni arrosto.