

**PARIN**  
**LANGHE**  
DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE E CONTROLLATA  
**ROSSO**

VITIGNO: Barbera, Nebbiolo.

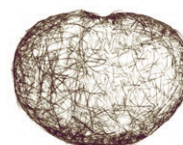
ALLEVAMENTO E DENSITÀ D'IMPIANTO:  
Guyot, 4800 ceppi per ettaro.

ALTITUDINE: 330 m s.l.m.

VENDEMMIA: inizio/metà Ottobre.

VINIFICAZIONE: 7/8 giorni circa a 25/26°C.  
Diraspatura, soffice pigiatura;  
successivamente subisce il processo di  
microossigenazione allo scopo di  
ingentilire i tannini ed esaltare gli aromi  
varietali. Il vino viene dunque lasciato in  
vasche di acciaio e quindi imbottigliato.

AFFINAMENTO: 12 mesi acciaio.



C A S C I N A D I M E L A

CARATTERISTICHE: colore rosso rubino tendente al violaceo quando giovane; bouquet vinoso e fruttato. Piacevole al palato, di acidità moderata è un vino persistente e particolarmente armonico.

ABBINAMENTI: vino da tutto pasto per eccellenza, accompagna particolarmente bene primi piatti, formaggi e carni rosse.