

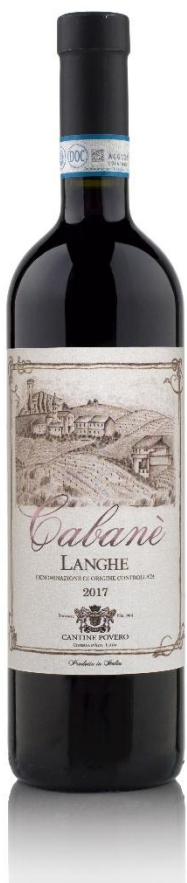


CANTINE POVERO

*Cabanè*  
LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSSO



**Annata**

2023

**Vigneti**

Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot  
Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

**Vinificazione**

Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate  
Temperatura di fermentazione: 26°C  
Durata di fermentazione: 12/15 giorni  
Fermentazione malolattica a 20°C  
Lungo affinamento in cantina



**Caratteristiche Organolettiche**

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata

Bouquet: intenso, speziato, con note di ribes nero, cannella e tabacco

Sapore: equilibrato, armonico, caldo e pieno

Temperatura di servizio: 20°C

Abbinamenti: arrostiti, selvaggina,

formaggi stagionati

**Gradazione Alcolica**

14% vol

**Durata**

Ottimo negli 8/10 anni successivi alla vendemmia

**Imballo**

Capacità: 75 cl

Unità per cassa: 12

Strati: 5

Casse per strato: 12

Casse per pallet: 60

Misura casse: 31,8 x 32,8 x 23,8

Peso lordo: 15,3 kg

Pallet: 80\*120\*170 euro-epal

EAN bottiglia: 8029591004237

VIA MATTUTINA, 6 . FRAZIONE SAN MATTEO . 14010 . CISTERNA D'ASTI (AT) . ITALY

0141 979258, [cantinepovero@cantinepovero.com](mailto:cantinepovero@cantinepovero.com)

[www.cantinepovero.com](http://www.cantinepovero.com)



Monferrato

Roero

Langa

