



CANTINE POVERO

Cabane

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

DOPPIO MAGNUM 3LT



Annata

2021

Vigneti

Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vendemmia: manuale

Vinificazione

Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate

Temperatura di fermentazione: 28/30°C

Durata di fermentazione: 12/15 giorni

Fermentazione malolattica a 20°C

Lungo affinamento in cantina

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso porpora intenso con riflessi granata

Profumo: intenso, speziato, con note di ribes nero, cannella e vaniglia

Sapore: 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

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

TELEFONO 0141 979258. cantinepovero@cantinepovero.com

www.cantinepovero.com



Roero

Monferrato

Langa

