

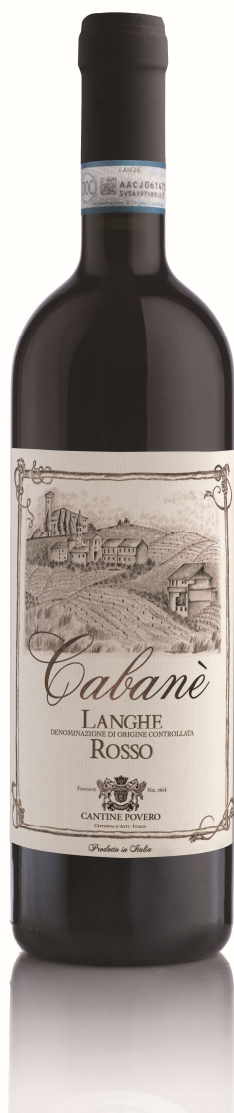


CANTINE POVERO

Cabanè LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSSO



Annata
2017

Vitigno
Nebbiolo, Barbera, Cabernet Sauvignon

Vigneti
Forma di allevamento: tradizionale a contro
spalliera con potatura a guyot
Resa per ettaro: 7000 kg
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
Affinamento in cantina

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi
porpora
Profumo: intenso, speziato, con note di ribes
nero, cannella e tabacco
Sapore: equilibrato, armonico, caldo e pieno
Temperatura di servizio: 20°C
Abbinamenti: arrosti, 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
TELEFONO 0141 979258 . FAX 0141 979450 . cantinepovero@cantinepovero.com

www.cantinepovero.com

Monferrato

Roero

Langa

