

AZIENDA AGRICOLA  
**COGNÒ®**



## Langhe Rosso Montegrilli DOC

*A mio nonno Eugenio, la sua vigna*

**Epoca vendemmia:** fine settembre inizio ottobre

**Vinificazione:** in acciaio, controllo temperatura, rimontaggio automatico

**Affinamento:** 15 mesi in barrique Allier di 2° passaggio

**Permanenza sui lieviti:** 60 giorni

**Affinamento in bottiglia:** 6 mesi

### Profilo sensoriale

Il colore è rosso rubino carico ed unghia aranciata appena pronunciata. Il profumo, armonico ed equilibrato, è una gradevole sintesi di odori floreali, fruttati e di spezie leggere, con un finale di rosa, viola e vaniglia. In bocca è fresco, vivace, armonico nelle sue componenti acide, tanniche ed alcoliche; è morbido, elegante, di corpo con un retrogusto molto lungo. Ricorda le bacche rosse appena macerate, il lampone e il ribes.

**Suggerimento:** Accompagna piatti importanti di carni arrosto e formaggi stagionati e duri.

**Temperatura di servizio** 18°C.

### Note

Anche con questo vino, la cantina mostra che l'attaccamento al territorio non viene meno. Questa DOC Piemontese, nata nel 1995, permette ai produttori di cimentarsi nell'assemblaggio di due o più vitigni autorizzati. Questo uvaggio, nato da una filosofia classica e tradizionale, è prodotto con uve 50% Nebbiolo e 50% Barbera, nei migliori vigneti di proprietà e frutto di una rigorosa scelta vendemmiale. Affinato in legno piccolo per 15 mesi, appare come vino di carattere e longevità e lo si apprezza con il giusto affinamento in bottiglia.

**Elvio Cogno società agricola s.s.** Località Ravera, 2 - 12060 Novello (Cn) - Italia  
 Tel. +39.0173.744006 - Fax +39.0173.744921 - [elviocogno@elviocogno.com](mailto:elviocogno@elviocogno.com) - [www.elviocogno.com](http://www.elviocogno.com)

*Prova durante a IV Curitiba Expo Vinhos em 27/08/2012.*