



LANGHE DOC LE BRUME

Tipo: Rosso
 Tipologia: Fermo
 Denominazione: DOC

Vino di elevata personalità ottenuto dalla vinificazione di uve vendemmiate al raggiungimento del massimo grado di maturazione. Affinato in barriques di provenienza francese, riposa in bottiglia per lungo tempo prima di essere commercializzato. Date le sue caratteristiche si consiglia una temperatura di servizio di 18-20°C.

Vitigno:
 40% Barbera, 40% Nebbiolo, 20% Merlot.

Terreno:
 argilloso.

Vendemmia:
 prima decade di ottobre.

Resa per ettaro:
 80 ql. di uva

Vinificazione:
 metodo classico di vinificazione in rosso con fermentazione prolungata - diversi travasi.

Evoluzione:
 minimo, dall'ultimo travaso, 3 mesi di barriques di rovere francese e 2 mesi di bottiglia prima di essere venduto.

Dati tecnici:
 Grado alcolico 14.0%
 Acidità totale 6.00 g/l

Temperatura di servizio:
 18-20° C

Accostamenti:
 carni rosse, selvaggina, formaggi saporiti.



STEFANO FARINA S.P.A.
 VIA BRIANZA, 13/A - 22031 ALBAVILLA (CO) - ITALIA
 Tel. +39 031 626445 - Fax +39 031 629988
 e-mail: info@stefanofarinavini.it

Prova da safra 2009 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
 22 a 24/04/2014. (1º dia)