

[Rossi](#)[Bianchi](#)[Rosati](#)[Dolci](#)[Magnum](#)[Spumanti](#)[Distillati](#)[Contatti](#)

[Rossi](#)
[Bianchi](#)
[Rosati](#)
[Magnum](#)
[Dolci](#)
[Spumanti](#)
[Distillati](#)
[Home](#)



LANGHE ROSSO "TRABUCH VINORUM" D.O.C.

UVE: Barbera d'Alba 60% Nebbiolo 30%, e Cabernet Sauvignon 10%.

LUOGO DI PRODUZIONE: Prodotto da vigne nei comuni di Neive e Diano d'Alba.

NOTE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino intenso. Profumo intenso e persistente con sentori di viola. Vino corposo con tannino dolce e vellutato che lo rende inconfondibile.

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO: le uve vengono vinificate insieme per 8 giorni a temperatura controllata. Segue affinamento in barriques nuove francesi per circa 12 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C. Per una degustazione ottimale stappare la bottiglia almeno mezz'ora prima.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: accompagna squisitamente carni rosse e selvaggina.

NOTE: è il vino più "internazionale" prodotto dalla nostra azienda. Il connubio di queste tre uve e l'affinamento in barriques lo rendono unico e molto apprezzato.

PACKAGING: bottiglia bordolese zeta (910 gr) in confezione realizzata a mano con ceramica.

SALVANO srl 12055 Diano d'Alba (Cn) ITALY via Cane Guido 1 TeL: +39 0173239411 Email: ordini@salvano.com
P.I. 00796190049 - Rea 126459 - Capitale sociale 52000 euro i.v.

*Prova da safra 2011 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (3º dia)*