

SALVANO



0032 – Prix Reg: \$44
Prix CDV **\$42**
Rouge Piemonte

Nabucco

Langhe rosso
DOC

Ce vin exprime les les deux âmes de la viticulture contemporaine: le Piémont avec Barbera pour le niveaux d'acidité et Nebbiolo pour la structure organoleptique et le Bordeaux pour la souplesse et le goût international.

ZONE DE PRODUCTION

Ce vin est produit entre les villages de Nieve et Diano d'Alba.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Robe rubis intense. Bouquet intense et persistant aux notes de giroflée. Vin corsé aux tanins doux et veloutés, ce qui en fait un vin unique et apprécié dans le monde entier.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les raisins sont vinifiés ensemble pendant 8 jours à température contrôlée. Le vin est ensuite élevé en barriques neuves pendant près de **14 mois**.

CÉPAGES

Barbera – Nebbiolo Cabernet Sauvignon

ALCOOL: 15 % vol.

ACIDITÉ TOTALE: 6.66 Gr.-Lit

EXTRAIT SEC: 32.3 Gr.-Lit

SUCRES RESIDUELS: 1.57 Gr.-Lit