



Langhe Rosso D.O.C.

Langhe Rosso is een rode wijn die komt uit de streek Langhe in de regio Piëmonte.

VARIËTEITEN:

98% Dolcetto, jongste wijngaarden en 2% Nebbiolo, Barbaresco wijngaarden.

RIJPING:

Ongeveer 6 maanden in roestvrijstalen vaten.

GEUR EN SMAAK:

Robijn rood van kleur.

Het bouquet is erg fris en fruitig van geur.

De smaak is fruitig met tonen van rood fruit en kersen.

De perfecte "elke dag - wijn" en een goede keuze om de wereld van Italiaanse wijnen te ontdekken.

WIJN – SPIJS:

Combineert goed met alle vleesgerechten en lichte kazen.

BEWAREN:

De wijn kan nu gedronken worden maar kan ook nog 5 jaar na botteling bewaard worden.

SERVEERTEMPERATUUR:

18 - 20°C

