



## LANGHE ROSSO DOC

pQlin | Castagnito



<b>Herkunft</b>	Piemont   Italien
<b>Produzent</b>	pQlin   Castagnito
<b>Traubensorte</b>	100% Merlot
<b>Vinifikation</b>	Die frisch geernteten Trauben werden entrappt und gequetscht. Die Mazeration und die alkoholische Gärung erfolgen spontan mit natürlichen Hefen in Kontakt mit den Schalen in thermisch konditionierten Stahltanks bei einer Temperatur von 28-30°C. Nach 25 Tagen wird der Wein abgezogen und in Stahltanks bei einer Temperatur von 22 °C umgefüllt.
<b>Farbe</b>	Intensives Rubinrot
<b>Aroma</b>	Erinnert an fruchtige Kirsch- und Pflaumenmarmelade. Würzig mit balsamischen Noten.
<b>Charakter</b>	Warm, einhüllend mit langer aromatischer Persistenz und Noten von Schwarzkirsche.
<b>Passt zu</b>	Zu Braten - insbesondere Kaninchen und Geflügel, Schmorgerichte aus rotem Fleisch und mittelreife gelbe Käsesorten
<b>Ausschanktemperatur</b>	16°-18° Grad
<b>Lagerfähigkeit</b>	6 – 8 Jahre