



LANGHE ROSSO DOC

pQlin | Castagnito



Origine	Piemont Italie
Producteur	pQlin Castagnito
Cépage	100% Merlot
Vinification	Les raisins fraîchement récoltés sont égrappés et foulés. La macération et la fermentation alcoolique se font spontanément avec des levures naturelles en contact avec les peaux dans des cuves en acier thermo-conditionnées à une température de 28-30°C. Après 25 jours, le vin est soutiré et transvasé dans des cuves en acier à une température de 22 °C. Le vin est ensuite mis en bouteille.
Couleur	Rouge rubis intense
Dégustation	Rappelle les confitures fruitées de cerises et de prunes. Épicé avec des notes balsamiques.
Caractère	Chaud, enveloppant avec une longue persistance aromatique et des notes de cerise noire.
Convient avec	Avec les rôtis - en particulier le lapin et la volaille, les plats mijotés à base de viande rouge et les fromages jaunes à maturité moyenne.
Température de service	16°-18°C
Garde	6 – 8 ans