



**Langhe Rosso DOC
"Lüsiota" classe 1926**

Colore rubino carico. Bouquet complesso e fruttato con note di ciliegia e mora. Bocca avvolgente, calda, robusto e vellutato.

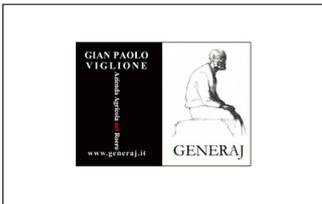
12 mesi in cemento vetrificato, assemblaggio in inox.

Indicazioni:

Consiglio questo Langhe Rosso agli amanti dei Blend inconsueti, ovvero quelle persone che amano sperimentare e sono sempre alla ricerca del gusto nuovo, frutto dell'ingegno Umano, anche in un semplice bicchiere di Vino.

Abbinamenti:

Dall'antipasto, al Bollito come alternativa al Dogma del Barbera d'Asti.



**DETTAGLI
PRODOTTO:**

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Nebbiolo50%, Barbera30%, Croatina 20%
Nazione:	Italia
Regione:	Piemonte
Denominazione:	Langhe Rosso DOC
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 6 anni
Temperatura di servizio:	16° C