



Langhe Rosso

Canavere

denominazione di origine controllata



È un vino che nasce dall'uvaggio di due diversi vitigni: Barbera e Nebbiolo. Le loro percentuali non sono fisse ma variano a seconda dell'annata.

I vigneti di provenienza delle uve barbera e nebbiolo sono situati nell'azienda agricola "Canavere" di Monforte d'Alba e Madonna Como di Alba. Il vino viene affinato per circa un anno in barriques di rovere francese. I due vitigni apportano in tempi diversi le loro peculiarità: inizialmente prevalgono il profumo e il colore del Barbera e la tannicità del Nebbiolo, successivamente il Barbera apporta freschezza e acidità, il Nebbiolo complessità.

Vitigno: Barbera, Nebbiolo

Colore: rosso rubino, con l'invecchiamento tendente al granato.

Profumo: intenso e persistente.

Sapore: asciutto, fresco e gradevole.

Gradazione alcolica minima: 11% vol.

Invecchiamento: adatto a un invecchiamento prolungato.

Come conservarlo in bottiglia coricata, necessita di locali non illuminati ed al riparo da sbalzi di temperatura.

A tavola: temperatura di servizio 18-20°C. Abbinato a carni bianche, formaggi a media stagionatura e pasta dura, minestre leggere e salum