

Complotto LANGHE ROSSO D.O.C.

Vitigno: Uve autoctone

Colore rosso granato intenso con riflessi violacei; profumo intenso, ampio e di buona persistenza con sentori fruttati, speziati, vaniglia e tabacco. Pieno e armonico nel gusto, di buona struttura con retrogusto gradevole e persistente.

Affinamento: 18 mesi in barrique ed un anno in bottiglia

Longevità: da 8 a 15 anni a seconda dell'annata

Gastronomia: eccellente con arrostiti e carni rosse, selvaggina, brasato e formaggi stagionati

Temperatura: 18°C

Grape varietal: Autochthonous grapes

Intense garnet red with violet reflections; its bouquet is rich, persistent with fruity notes, spices, vanilla and tobacco. It is harmonious, full and has a good texture with persistent and pleasant aftertaste.

Ageing: 18 months in barriques and one year in bottles

Longevity: from 8 to 15 years

Recommendations: excellent with roasted and braised red meats and game; also with ripe cheese

Serving temperature: 18°C

Rebsorte: *Autochthone Trauben*

Intensives Granatrot mit violetten Reflexen; eindruckvoll und ausladend im Duft mit fruchtigen Noten von Gewuerzen, Vanille und Tabak. Im Geschmack harmonisch und voll, mit guter Struktur und einem angenehmen und langen Abgang.

Ausbau: *18 Monate im Barrique und ein Jahr Flaschenreife*

Lagerfähigkeit: *8 bis 15 Jahre.*

Empfehlung: *Passt hervorragend zu Rost- und Schmorbraten sowie zu rotem Fleisch und Wild.*

Ausgezeichnet zu Trüffelgerichten und gereiftem Käse, sowie zu einigen Gerichten der internationalen Küche.

Serviertemperatur: 18 °C

