

# Balurda

## Langhe Rosso

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

- Vitigno:** Assemblaggio di Barbera, Dolcetto e Nebbiolo.
- Resa:** 100q/ha (da disciplinare).
- Sistema di allevamento:** Guyot.
- Epoca di vendemmia:** Fine Ottobre.
- Zona di produzione:** Cossano Belbo.
- Colore:** Rosso rubino tendente al granato.
- Profumo:** Intenso e delicato.
- Sapore:** Asciutto, pieno, robusto e leggermente tannico.
- Gradazione alcolica svolta:** 13-14%vol.
- Metodo di vinificazione:** In rosso con lunga macerazione sulle bucce.
- Affinamento:** 12 mesi in legno e 6 mesi in bottiglia.
- Imbottigliamento:** A circa 2 anni dalla vendemmia.
- Conservazione:** In orizzontale a temperatura ambiente.
- Abbinamento gastronomico:** Secondi importanti di selvaggina, arrostiti e formaggi stagionati.
- Temperatura di servizio:** 18 - 20°C.
- Formato bottiglia:** 750 ml.
- Imballaggio:** Confezioni da 2 a 6 bottiglie.
- Consiglio:** Stappato almeno un'ora prima del servizio, esalta al meglio tutti i suoi sentori.



**Azienda Agricola Cà d'Michel di Chiarle Valter**

Strada Sangonea n. 6 – 12054 Cossano Belbo (CN)

P.Iva 03083790042 – C.F. CHRVTR77E30B594L – Tel. 340.540.2369 – [www.cadmichel.it](http://www.cadmichel.it)