

L'IMPERATORE

Langhe Rosso D.O.C

VITIGNO

50% Nebbiolo - 15% Cabernet Sauvignon - 30% Barbera - 5% Merlot

SUOLO

Calcareo - sabbioso

TIPOLOGIA

Vino rosso secco

VINIFICAZIONE

Uve selezionate a mano, fermentazione alcolica con macerazione per circa 15 giorni, fermentazione malolattica a seguire.

AFFINAMENTO

12 mesi in botti di rovere francese "Tonneau" da 500lt.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso con piacevoli riflessi granata che si accentuano con la maturazione

PROFUMO: intenso, ampio, complesso e volgente all'etereo, elegante nota legnosa assai gradevole e persistente.

SAPORE: austero, armonico e vellutato, grande struttura e lunga persistenza aromatica

FORMATI

750 ml

1500 ml



Francesco Scanavino & C. s.a.s

Località Scorrone, 31, Str.Prov.3112054, COSSANO BELBO (CN), Piemonte, Italia

info@francescoscanavino.com

Tel: +39 0141.837.1022

www.francescoscanavino.com