



Elio Filippino



Vini Pregiati delle Langhe

Langhe Rosso D.O.C.

"4 Amis"

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Dal dialetto piemontese "4 Amici" per indicare i 4 vitigni che lo compongono al fine di creare un unico grande vino

VITIGNI: Cabernet Sauvignon, Barbera d'Alba, Nebbiolo, Syrah

VIGNETO: Sulle colline San Cristoforo e Serracapelli a Neive

GIACITURA: Collinare

ESPOSIZIONE: Sud/Ovest

CLIMA: Inverni freddi, estati calde e luminose, piogge in primavera ed autunno

VENDEMMIA: Manuale, nella prima decade di Ottobre

CONSERVAZIONE: 14 – 18°C costanti

PRODUZIONE: L'uva pigiata in maniera soffice e con diraspatura produce un mosto limpido che fermenta nelle vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 26°C e con una macerazione di 10/12 giorni. Dopo le fermentazioni fatte singolarmente, i vini vengono assemblati ed iniziano insieme l'invecchiamento in piccole botti di Rovere dove si affina per lunghi mesi. Nelle bottiglia raccoglie tutti i suoi caratteri poi, raggiunge il mercato e la tavola

COLORE: Rosso rubino intenso con sfumature di prugna

AROMA: Fruttato e intenso con sentori che ricordano il peperone

SAPORE: Intenso, persistente con sentori di prugna e susina

TEMPERATURA: Ideale a 16/18°C. Aiutatelo a sviluppare profumi e aromi, versate in bicchieri di cristallo dotati di boccia grande e spaziosa, roteare e gustatene finalmente tutte le sue qualità

ALCOOL: 14 %

