

## LANGHE ROSSO TREMARZO DOC



**HERSTELLUNG:** Ein Wein welcher mit 3 verschiedenen Traubensorten produziert wird, wie es für die typische Art von Langhe Rosso im Piemont üblich ist. Von der Traubenlese bis zur Gärung, bleiben die verschiedenen Traubensorten separat. Der Ausbau findet in kleinen französischen Eichenfässern statt. Nach ca. 16 Monate sind die Weine bereit und so werden Nebbiolo, Cabernet Sauvignon und Barbera zusammengefügt. Nun wird der Wein für weitere 2 Monate in einen Stahltank gefüllt, um eine optimale Verbindung der 3 Rebsorten zu erhalten.

### TRE MARZO

Traubensorte: 70% Nebbiolo 15% Cabernet Sauvignon 15% Barbera

Gebiet: Diano d'Alba      Ausbau: 16 Monate im kleinen Eichenfass

Abfüllung: nach ca. zwei Jahren

Alkohol: 14.5 % Vol

Säure: 5.5

Weinbeschreibung: dunkles rubinrot, riecht nach reifen dunklen Beeren, nach Zimt, Leder und Lakritze, eleganter Tannin, trocken, mit einem anhaltenden Geschmack und einem langen intensiven Abgang