



*Sul crinale
Vedo farfalle volare
La loro leggiadria
Il pensiero mi fa volar via
Sull'alto pendio
Ripenso al tintinnio
Di quel bicchier di Dolcetto
Che il cuor mi fa battere in petto
Che la testa mi fa girare...
Vedo le farfalle danzare!*

i Cren
vini nobili per bere giovane

Cantine Lanzavecchia
SERRALUNGA D'ALBA

Cren della Farfalla Dolcetto Langhe D.o.c.

Vitigno

Dolcetto 100%

Zona di produzione e caratteristiche

Le uve di questo Dolcetto provengono dalla zona delle Langhe, specificamente dalle colline di Diano d'Alba. L'area è tra le più vocate per la produzione di Dolcetto, sia per la composizione del terreno che per conformazione geologica ed esposizione.

Resa per ettaro

70 ettolitri.

Vinificazione

L'uva è raccolta a mano, diraspata e pigiata in maniera soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, massimo 18°C. La macerazione dura a seconda dell'annata da 7 a 10 giorni.

Affinamento

Non è previsto alcun invecchiamento. Vino dell'annata, è pronto per essere imbottigliato all'inizio dell'anno dopo la vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Il colore è rosso rubino intenso. Al naso presenta spiccati sentori fruttati. In bocca è vinoso, asciutto e leggermente amarognolo, come tipico di questo vitigno. La sua freschezza ed il suo equilibrio gusto olfattivo lo rendono vino facile e piacevole.

Abbinamento gastronomico

Vino da ogni giorno, bene accompagna tutte le portate da antipasti a secondi non troppo impegnativi.

Temperatura di servizio

18 °C.

Gradazione alcolica

12 % Vol.