



*Grandi orecchie si vedean in lontananza  
Che bel passo, che baldanza!  
Lunga o corta,  
non importa,  
fatto sta  
che la lepre tra i filari se ne va!  
Viene in mente l'allegria,  
un bel bicchiere in compagnia  
di Barbera, caso mai  
e stufarti non potrai!*

# *i Cren*

*vini nobili per bere giovane*

**Cantine Lanzavecchia**  
SERRALUNGA D'ALBA

## *Cren della Lepre*

Barbera Piemonte D.o.c.

### **Vitigno**

Barbera 100%

### **Zona di produzione e caratteristiche**

Le uve di questo vino provengono dall'ampia regione piemontese, nota per la diffusione del vitigno autoctono Barbera.

### **Resa per ettaro**

77 ettoltri.

### **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 5 a 8 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 brillante. Al naso presenta sentori fruttati. In bocca è vinoso e morbido. 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**

12,5 % Vol.