



*Questo riccio è il mio capriccio!
Un uvaggio...è di maggio il suo appannaggio?
Direi di no! Barbera, Dolcetto e Merlot
Tutto l'anno lo berrò!*

i Cren

vini nobili per bere giovane

Cantine Lanzavecchia
SERRALUNGA D'ALBA

Cren del Riccio

Langhe Rosso D.o.c.

Vitigno

Barbera 50%, Dolcetto 40%, Merlot 10%

Zona di produzione e caratteristiche

Le uve di questo assemblaggio provengono dalla zona delle Langhe, specificamente dalle colline intorno ad Alba. La qualità è garantita dalla scelta dei singoli vigneti, sia per la composizione del terreno che per conformazione geologica ed esposizione.

Resa per ettaro

70 ettolitri.

Vinificazione

La vinificazione di queste uve avviene separatamente; esse sono raccolte a mano, diraspate e pigiate in maniera soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, massimo 18°C. La macerazione dura a seconda dell'annata da 7 a 10 giorni. L'assemblaggio delle masse dei tre vini nuovi avviene subito dopo la fermentazione malolattica.

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 di frutti rossi, come fragoline di bosco e lamponi. In bocca è fresco, di medio corpo, morbido e vellutato. Il suo equilibrio gusto olfattivo lo rende vino facile da bere e piacevole in ogni occasione.

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.