

la vita è la nostra passione

LAPIADA



## ENOTÈQUE



### **BARBERA D'ALBA SUPERIORE / FILIPPO GALLINO**

Dénomination d'Origine Contrôlée

Le « Barbera d'Alba » est cultivé dans le « Roero », une région du Piémont située dans le nord-est de la province de Cuneo. Un terroir calcaire, argileux avec des couches de sable.

**Cépage:** Barbera d'Alba (région Roero, commune de Canale)

**Couleur:** Rouge rubis intense

**Parfum:** Vanille, framboise et prune

**Saveur:** Chaud, robuste, sensation de confiture

**Accompagnement:** Viande rouge, gibier, fromage affiné

**Elaboration:** La vendange se fait exclusivement à la main, fin septembre. Vinification dans des cuves en acier, ensuite un vieillissement de 12 mois en barriques et autres 4 à 5 mois en acier avant l'embouteillage.

**Rendue:** 6000 kilogrammes de raisins par hectare (40 hl/ha)

**Taux d'alcool:** 14,5 %

**Température:** 18 °C





## **LANGHE NEBBIOLO « LICIN » / FILIPPO GALLINO**

Dénomination d'Origine Contrôlée

Le vin « LICIN » est cultivé dans le « Roero », une région du Piémont située dans la province de Cuneo. Un terroir calcaire, argileux avec des stratifications de marnes gris bleu intervallées de couches de sable.

**Cépage:** Nebbiolo (région Roero, commune de Canale)

**Couleur:** Rouge rubis brillant

**Parfum:** Fruits rouges, chocolat

**Saveur:** Abouti, légèrement tannique, fruits mûrs, fraise sauvage, mûre

**Accompagnement:** Cuisine traditionnelle Piémontaise

**Elaboration:** La vendange se fait exclusivement à la main, fin septembre. Vinification dans des cuves en acier, ensuite un vieillissement de 12 mois environ dans de petits tonneaux de bois de 25 hl.

**Rendue:** 7000 kilogrammes de raisins par hectare ( 33 hl/ha)

**Taux d'alcool:** 14 %

**Température:** 18 °C

