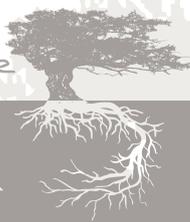


la vita è la nostra passione

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

Année: 2013





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

Année: 2015

