



AZIENDA AGRICOLA RIGO



Langhe Doc Rosso „Il Principe“

| | |
|--------------------|--|
| Lage Der Weinberge | Diano d'Alba |
| Ausrichtung | Süd |
| Fläche | 3 Hektar |
| Weinlese | Zweite Oktoberhälfte |
| Vinifikation | 13-14 Tage traditionelle Maischegärung |
| Ausbau | 24 Monate in Eichenfässern |

Sensorisches Profil

Unser Langhe Rosso Doc „Il Principe“ hat eine granatrote Farbe mit orangeroten Reflexen, die für den Nebbiolo typisch sind.

An der Nase hat er einen delikaten Duft, der an Veilchen erinnert.

Am Gaumen zeigt er sich trocken, körperreich, samtig und harmonisch.

Empfohlen zu

Unser Langhe Rosso Doc „Il Principe“ Exzellent passt er optimal zu strukturierteren ersten Gängen der piemontesischen Küche, wie z.B. gefüllte Nudeln.

Exzellent zu klassischen zweiten Gängen: Wild, Gebratenes, gemischt Frittiertes nach piemonteser Art, ideal zu gereiften Käsesorten.

Azienda Agricola Rigo

Frazione San Rocco Cherasca 15, 12051 Alba CN

Telefono 0173 612103