

LUI CANAVESE D.O.C. ROSSO



DENOMINAZIONE:

*Denominazione
di Origine Controllata*

NOTE SENSORIALI:

Colore rubino intenso, con sfumature violacee, si caratterizza per un bouquet ricco di note fruttate, in particolare frutti di bosco, a cui affianca note selvatiche. In bocca ha una buona struttura e bevibilità grazie al suo finale asciutto.

ALCOOL:

12-13 % vol.



ZUCCHERI RESIDUI: 2 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 g/l

*ABBINAMENTI: Ottimo con carni rosse, bollite
e selvaggina. Ideale con formaggi stagionati.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Servire a 18°C

ALLEVAMENTO:



Pergola Canavesana e controspalliera

POTATURA: Tradizionale con tre capi a frutto

DENSITÀ DI IMPIANTO: 2000 piante/Ha

TERRENO: Ciottoloso, acido

TERRITORIO: Morenico

ALTITUDINE: 370 m sul livello del mare

VITIGNO:

*Barbera, Nebbiolo,
Neretto, Freisa*



RACCOLTA: Fine settembre

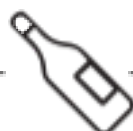
FERMENTAZIONE: Termocontrollata a 25°C

*MATURAZIONE: In acciaio 12 mesi, parziale
passaggio in botte*

AFFINAMENTO: 3 mesi in bottiglia

PESO:

1,4 kg



CAPACITÀ:

0,75 lt