

IL FALCO LANGHE ROSSO D.O.P.

Demaria Bartolomeo



Denominazione / Product name:

Regione / Region

Tipologia / Type

Uvaggio / Grapes

Il Falco Langhe Rosso D.O.P.

Piemonte

Vino Rosso / Red Wine

65% Barbera d'Alba, 25% Dolcetto, 10% Nebbiolo

Produzione / Production

Vendemmia / Vintage

Vinificazione / Vinification process

Fine Settembre / End of September

Tradizionale in acciaio a temperatura controllata

Traditional vinification in stainless steel

Affinamento / Maturation

In barrique francese per 8 mesi

Aging in barrique for 8 months

Dati tecnici / Technical data

Alcohol / % Vol

14,0 %

Zuccheri / Sugar g. per lt

1,5

Acidità tot. Acidity g. per lt

5,70

Anidride Solf. tot. / Sulfites tot. mg. per lt

90

Confezionamento/ Packing

Bordolese Europea 750 ML

Viticulture

Densità di impianto / Planting density

4000 piante /Ha

Tipo di suolo / Soil types

Medio Impasto / Silty, clayey and sandy

Altitudine /Altitude

250 – 300 mt slm

NOTE DEGUSTATIVE

Questo vino nasce dalle esperte mani dei fratelli Demaria che, innovando la tradizione hanno creato questo perfetto equilibrio di sapori: Il Falco Langhe Rosso D.O.P.

Colore rosso rubino brillante, Il Falco Langhe rosso D.O.P. ha un aroma intenso e vinoso, con sentori di legno, dato dall'invecchiamento in barriques francesi, dove il vino matura per minimo 180 giorni. Pieno di corpo, morbido e setoso, al palato risulta molto bilanciato. Perfetto con carni rosse e formaggi stagionati.

TASTING NOTES

This wine made by Demaria brothers, born from the innovation of tradition and can be consider a great balance of flavours. It is Falco Langhe Rosso D.O.P.

Red ruby color with garnet. Il Falco Langhe Rosso D.O.P. has a vinous and intense aroma, with hints of wood, made by the aging in French barriques, where the wine are stored for more than 180 days. A full-bodied wine, supple and silky, it results really balanced at the taste. Perfect with red meats and aged cheeses.

Service temperature 18°C.