

LODALI

DAL 1939

Langhe Rosso DOC Alchimia[®]



ZONA DI PRODUZIONE Le uve provengono esclusivamente da vigneti ubicati nel comune di Roddi e Treiso

UVE Nebbiolo 50%, Petit Verdot 50%

VENDEMMIA Manuale, in cassette

TECNICA DI VINIFICAZIONE Pigia-diraspatura, macerazione a temperatura controllata per circa 18 giorni

AFFINAMENTO In barriques e 6 mesi in bottiglia

COLORE Rosso rubino pieno e compatto

PROFUMO Ricco, ampio e complesso, di grande personalità, con note di mirtillo e more

GUSTO Pieno e strutturato, armonico, con lunghissima persistenza

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Carni rosse, selvaggina, funghi e tartufi

PER UNA DEGUSTAZIONE OTTIMALE Servire alla temperatura di 14/16°C

Azienda Agricola Lodali Walter

Viale Rimembranza, 5 - 12050 Treiso (CN) Italia
Tel/Fax: +39.0173.638109 - lodali@lodali.it - www.lodali.it