

# Langhe Rosso DOC

Vino rosso ottenuto dalla vinificazione di uve molto mature provenienti dai nostri vigneti. Consigliato in accompagnamento con primi piatti ricchi e carni alla griglia.

**Denominazione:** Langhe Rosso DOC

**Comune:** Treiso

**Esposizione solare:** Sud, Sud-Ovest

**Superficie:** 0,90 Ha

**Resa per ettaro:** 53,00 HI

**Vitigno:** 70% Nebbiolo, 15% Barbera, 15% Cabernet Sauvignon

**Tipo di allevamento:** Guyot

**Vinificazione:** 15-20 giorni in vasche di acciaio inox.  
Temperatura controllata

**Invecchiamento:** 12 mesi, 50% in botti di rovere di Slavonia e  
50% in tonneau di rovere francese

**Colore:** Rosso rubino con riflessi granato che si accentuano con  
l'invecchiamento

**Profumo:** Frutta nera matura, sentori di spezie e note di peperone

**Gusto:** Grande struttura e lunga persistenza aromatica



## Cantina Pertinace

Località Pertinace, 2/5 - 12050 Treiso CN  
t. 0173 442238 - f. 0173 442238 - [pertinace@pertinace.it](mailto:pertinace@pertinace.it)  
[pertinace.it](http://pertinace.it)