



Elio Filippino

Vini Pregiati delle Langhe



Langhe Rosso D.O.C.

“4 Amis”

Dal dialetto piemontese “4 Amici” per indicare i 4 vitigni che lo compongono al fine di creare un unico grande vino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Con questo vino vogliamo farvi notare come possano stupirci 4 vitigni così diversi fra loro uniti per diventare un unico grande vino.

VITIGNI: Cabernet Sauvignon, Barbera d’Alba, Nebbiolo da Barbaresco, Syrah

VIGNETO: Sulla collina San Cristoforo a Neive

GIACITURA: Collinare

ESPOSIZIONE: Sud/Ovest

CLIMA: Inverni freddi, estati calde e luminose, piogge in primavera ed autunno

VENDEMMIA: manuale, nella prima decade di ottobre

CONSERVAZIONE: 14 – 18°C costanti

PRODUZIONE: L’uva pigiata in maniera soffice e con diraspatura produce un mosto limpido che fermenta nelle vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata da 26/30°C e con una macerazione di 8/10 giorni.

Dopo le fermentazioni fatte singolarmente, i vini vengono assemblati ed iniziano insieme l’invecchiamento in piccole botti di Rovere della capacità di 225 e 500 litri dove si affina per 12/15 mesi.

Nelle bottiglia raccoglie tutti i suoi caratteri e li affina per almeno 6 mesi e, poi, raggiunge il mercato e la tavola

COLORE: Rosso rubino intenso con sfumature di prugna

AROMA: Fruttato e intenso con sentori che ricordano il peperone

SAPORE: Intenso, persistente con sentori di prugna e susina

TEMPERATURA: Ideale a 18/20°C.

Aiutalo a sviluppare profumi e aromi, versandolo in bicchieri di cristallo dotati di boccia grande e spaziosa, roteatelo e gustatene finalmente tutte le sue qualità

ABBINAMENTO: E’ un vino importante, destinato alle tavole eleganti

GASTRONOMICO: In particolare accompagna i primi piatti saporiti, arrostiti, brasati e cacciagione, formaggi tipici di ottima stagionatura

ALCOHOL: 14 %

