



CANTINE POVERO

Cabanè Langhe Rosso DOC

denominazione di origine controllata



Italia, Piemonte

Un caldo e intenso blend che mette insieme note fruttate, eleganza, complessità e un buon corpo. Il primo blend dal fascino più internazionale realizzato dalla famiglia Povero, che nasce dall'unico terroir delle Langhe. Le spiccate note speziate e tostate derivano dal lungo affinamento nella nostra cantina. Cantine Povero genera prima di tutto di emozioni, perché il vino è consapevolezza, cultura, e passione. Ogni bottiglia è il risultato di una narrazione unica, dove ogni declinazione sensoriale è vissuta, da chi assapora, come una strofa poetica. Un'esperta pratica enologica consente al calice di diventare una vera e propria poesia di sensi, di cui si apprezzano equilibrio, immediatezza, profondità, e preziosità.

Vigneti Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vinificazione Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate

Temperatura di fermentazione: 26°C

Durata di fermentazione: 12/15 giorni

Fermentazione malolattica a 20°C

Lungo affinamento in cantina

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso intenso con riflessi granata

Bouquet: intenso, speziato, con note di ribes nero, cannella e tabacco

Sapore: equilibrato, armonico, caldo e pieno

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti: arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati

Gradazione Alcolica 14% vol

Durata Ottimo negli 8/10 anni successivi alla vendemmia

