



→ **Zona di coltivazione:**  
Langhe

---

→ **Uve:**  
Vitigni autoctoni

---

→ **Vinificazione:**  
rapida macerazione di 8-10 giorni

---

→ **Affinamento:**  
in vasche di acciaio  
con breve passaggio in barriques

---

→ **Temperatura di servizio:**  
16/18 °C

# LANGHE DOC TIRADÒSS 2018

Questo vino dalla denominazione Langhe, schietto come i contadini che difendono questa terra, rispecchia i migliori caratteri di ognuno dei vini di partenza, ricavati da uve che su queste colline maturano in maniera mirabile e il cui succo è un concentrato di dolcezza e colore.

L'alternarsi delle annate dei tre vitigni assicura l'equilibrio del vino.

Si presenta con un rosso così intenso da apparire violaceo. Il naso è ricco di sensazioni fresche e fruttate con note di piccoli frutti rossi, ma anche di more, prugne ed erbe aromatiche.

È un vino austero, ma morbido e rotondo. Il fruttato fragrante si fonde con la rustica potenza e l'eleganza per creare un vino di più immediata maturità.

Da consumare in rilassatezza e buona compagnia.