

Ca' de Lion

VINO ROSSO/RED WINE



Da un piccolo e vecchio vigneto nasce questo rosso aromatico che prende il nome dalla nostra storica cascina in collina del 1650: Ca' de Lion

From a small and old vineyard this aromatic red is born, which takes its name from our historic farmhouse in the hills of 1650: the Ca 'de Lion

Area di produzione: Piemonte, vigneto di Canelli e S. Marzano Oliveto. E' composto da 60% di Pinot Noir e 40% di Ruchè.

Production area: Piedmont, from vineyard in Canelli and S. Marzano Oliveto. It is composed with 60% of Pinot Noir and 40% of Ruchè.

Lavorazione: pigiatura e diraspatura delle uve, fermentazione sulle vinacce per circa 6 giorni, segue breve affinamento in acciaio e successivo imbottigliamento.

Processing: crushing and destemming of the grapes, fermentation on the grape marcs for about 6 days, followed by a brief refinement in steel tank and subsequent bottling.

Gradazione alcolica: 13%- 13,5 % Vol.

Alcoholic content: 13% - 13,5 % Vol.

Caratteristiche: Un profumo persistente ed etereo, ricco di viola e rosa, presenta un colore rosso rubino purpureo, con riflessi aranciati.

Features: lasting and airy perfume, rich of violet and rose, with ruby/orange tones.

Abbinamenti: questo grande vino è adatto ad accompagnare piatti importanti di selvaggina, cacciagione e formaggi.

Gastronomic combinations: this great wine is suitable for important dishes like game and cheese.

Temperatura di servizio: per un'ottimale degustazione si consiglia di stappare la bottiglia alcune ore prima per servirlo, poi, a temperatura ambiente.

Serving temperature: to have the best tasting, it's better open the bottle some hours before serving at room – temperature.