TENUTA
IL FALCHETTO

SOULÌ BROIDA

LANGHE DOC ROSSO

AREA DI COLTIVAZIONE

Santo Stefano Belbo - Castiglione Tinella

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Sabbia - Calcare - Marne arenarie

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte manualmente e successivamente diraspate e pigiate in vasche di acciaio inox. La fermentazione alcolica è a temperatura controllata e dopo una breve permanenza sulle bucce ed alcuni rimontaggi avviene la svinatura. Il vino affina in vasche di acciaio inox.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è rosso tendente al violaceo, gli aromi ricordano i frutti rossi. In bocca è fresco, vinoso e mediamente corposo. I tannini contribuiscono a creare struttura e complessità. Ottimo in abbinamento ad antipasti e primi piatti a base di pasta e sughi di carne.

TENUTA IL FALCHETTO
Località Valle Tinella, Frazione Ciombi 16
Santo Stefano Belbo - Italia

+39 0141 840344
tenuta@ilfalchetto.com
www.ilfalchetto.com