

CASCINA  
**LANZAROTTI**  
1883

## I nostri CRU

---

### Bin Fait

ROERO  
docg

#### VIGNETO

**Vitigno:** Nebbiolo.

**Zona di produzione:** Roero

**Comuni:** Monforte Roero e Vezza d'Alba.

**Suolo:** Sabbioso.

**Altitudine:** 250 metri.

**Età media dei vigneti:** 20 anni.

#### VINIFICAZIONE

**Macerazione:** Tradizionale, macerazione a cappello sommerso per 15 giorni a temperatura controllata in vasca di acciaio.

**Affinamento:** Botte grande per circa 12-14 mesi e poi circa 6-10 mesi in bottiglia, per un totale di minimo circa 20 mesi.

**Conservazione:** Conservare orizzontalmente in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce con una temperatura pressoché costante; lifetime oltre 10 anni.

#### PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino. Al naso note fini ed eleganti che ricordano la rosa canina. È un vino morbido e avvolgente, che regala al naso e al palato intensi aromi di mirtillo e lamponi, il finale è persistente, caldo e un po' speziato.

**Temperature di servizio:** 18°C.

**Formati disponibili:** 0.75 l, 1.50 l.



**Az. Agr. CASCINA LANZAROTTI s.s.a.**

[cascinalanzarotti.it](http://cascinalanzarotti.it)

Frazione Sant'Anna Ferreri, 18, 12040 Monforte Roero CN - Italia

P.I: 00711650044 SDI: 5W4A8J1

Tel: +39 0173 978127 [info@cascinalanzarotti.it](mailto:info@cascinalanzarotti.it)