Gia Lan<u>ghe Rosso D</u>OC

The Facts

COUNTRY: Italy REGION: Piedmont APPELLATION: Langhe WINEMAKING: Harvest takes place in September. Alcoholic fermentation in stainless steel vats for 7-10 days at a temperature of 24-25°C, followed by malolactic fermentation. Bottling takes place during the last ten in days of November, following a brief rest in stainless steel tanks.

AGING: Stainless steel until bottling in November after harvest,

The Story

GiÀ offers fresh wines with immediate drinkability. With a bright Langhe Bianco, a juicy Langhe Rosso, and a rich, full-bodied Montepulciano, GiÀ covers a meal from start to finish. Best of all, delivered in 1-liter bottles.

THE ADJECTIVES

AROMAS / FLAVORS: Bright red fruits with an unmistakable almondy finish

The Selling Points

SUSTAINABILITY: Sustainable In Practice, Natural Fermentation

PAIRINGS: An excellent match for hot starters, roast vegetables, and meat dishes



Ecco GiA ROSSO, il vino della vendemmia 2019. Ottenuto dalla vinificazione delle uve che nelle Langhe rappresentano insieme la tradizione più vera e preziosa: barbera, doicetto e nebbiolo. GiA ROSSO espirme il gusto autentico della terra in cui nasce. È gradevolissimo subito ma ancora più morbido e placevole dopo alcuni mesi di permanenza in bottiglia. GiA buono, GiA vino: GiA ROSSO. Facile da abbinare, va bevuto a temperatura di cantina, responsabilmente.





Copyright 2024 by Serendipity Wines