



LANGHE ROSSO

Grazie alla D.O.C. Langhe Rosso (e anche quella Langhe Bianco) il produttore può proporre un vino ottenuto dall'assemblaggio di vitigni diversi.

Figlio del matrimonio tra il Cabernet e la Barbera, questo vino riesce a incuriosire i sensi del degustatore per il risultato complessivo di eleganza e armonia che riesce ad ottenere nella terra roerina.

Le uve giunte a maturazione vengono vinificate separatamente vista la diversa epoca di maturazione. Ultimata la fermentazione l'affinamento continua in legno.

L'assemblaggio dei due vini avviene dopo circa 15 mesi di permanenza nelle barriques, per poi essere imbottigliato dopo una sosta di alcuni mesi in acciaio inox.

Alla vista il Langhe Rosso si presenta rosso rubino di grande fittezza e consistenza; il naso è complesso, fruttato, leggermente erbaceo. In bocca ha forza ed eleganza, dimostra gran corpo e vellutata morbidezza oltre che un'armonia interessante dal punto di vista acidità tannino.

Scheda tecnica

Vitigno: Cabernet Sauvignon e Barbera

Terreno: calcareo

Altitudine: 300 m slm

Esposizione: sud

Sistema di allevamento: Guyot

N° ceppi per ettaro : 4000

Resa in vino per ettaro: 40hl

Vendemmia: prima metà di ottobre

Vinificazione: tradizionale con macerazione

Affinamento: legno per 15 mesi

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Gradazione: 13,5-14%

Zuccheri: 2 g/l

Estratto: 31 g/l

pH: 3,5

Acidità: 5,5 g/l

Abbinamenti: il Langhe Rosso predilige i primi con sughi di carne, piatti a base di funghi, i formaggi di media stagionatura i secondi a base di pollame, coniglio e selvaggina.