



## ADESSO • LANGHE DOC 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** e il **Nebbiolo**, 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 24 mesi di permanenza nelle barriques, per poi essere imbottigliato dopo una sosta di alcuni mesi in acciaio inox.

Alla vista il **l'Adesso** 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.

**Vitigno:** Cabernet Sauvignon, Barbera e Nebbiolo

**Terreno:** calcareo

**Altitudine:** 300 m slm

**Esposizione:** sud

**Sistema di allevamento:** Guyot

**N° ceppi per ettaro:** 4000

**Resa in vino per ettaro:** 70hl

**Vendemmia:** prima metà di ottobre

**Vinificazione:** tradizionale con macerazione

**Affinamento:** legno 24 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 12 mesi

**Gradazione:** 13,5-14%

**Zuccheri:** 2 g/l

**Estratto:** 31 g/l

**pH:** 3,50-3,60

**Acidità:** 5,40-5,60 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.