



## **LANGHE ROSSO**

Denominazione d'origine: Langhe rosso doc.

Vitigno: Nebbiolo 100%.

Zona di produzione: vecchi vigneti impiantati a partire dal 1970 nelle zone Montefico e Ovello del comune di Barbaresco.

Esposizione solare: est.

Coltivazione: le vigne sono coltivate a Guyot, con tre diradamenti estivi. Nella coltivazione si segue il metodo della lotta integrata in difesa della vite per abbattere drasticamente l'impatto ambientale dei trattamenti.

Vendemmia: si svolge tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

Vinificazione: in rosso con macerazione sulle bucce per 15-20 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata; la fermentazione, lenta e prolungata, si svolge a cappello sommerso con steccatura di doghe in rovere.

Maturazione: avviene in piccole botti di rovere da 1000 litri per 24 mesi, poi si conserva in contenitori di acciaio per 2 o 3 mesi.

Affinamento: il vino rimane in bottiglia per 3 o 4 mesi prima di entrare in commercio.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rubino con sfumature granato, il profumo fine, lievemente etereo, con sentori di frutta essiccata e confettura e note di spezie dolci come cannella e vaniglia; in bocca è pieno, sapido, strutturato, piacevolmente morbido sul finale caldo e persistente.

Come gustarlo: si serve attorno ai 18°C, per accompagnare salumi stagionati, carni arrosto e stufate, formaggi maturi. Se ben conservato, mantiene le sue caratteristiche migliori fino a 10 o 12 anni dalla vendemmia.