



## LANGHE D.O.C. ROSSO

**Un importante Langhe Rosso frutto di un sapiente tocco di vitigni internazionali quali Cabernet Sauvignon e Merlot di nostra produzione.**

<b>Vitigno</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon
<b>Altezza</b>	200-220 m s.l.m.
<b>Zona di produzione</b>	Roddi d'Alba, Vigneto Elia, Ha 0,80
<b>Esposizione</b>	Sud, Sud-Est
<b>Terreno</b>	Calcareo-argilloso
<b>Epoca di raccolta</b>	Fine settembre
<b>Resa per ettaro</b>	80 q.li/Ha di uva
<b>Ceppi per ettaro</b>	4.000
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot



**Vinificazione** Vino frutto di un sapiente tocco di vitigni internazionali coltivati nei vigneti situati nel Comune di Roddi d'Alba. Le uve vengono raccolte separatamente, ciascuna a completa maturità e poste a fermentare in purezza, a temperatura di 18-26 °C, con svinatura solo a fermentazione completata.

**Affinamento** I vini, dopo fermentazione malolattica, vengono posti a maturare in piccoli fusti di rovere, per un terzo nuovi, per un terzo di secondo passaggio e per un terzo di terzo passaggio, per circa 12 mesi. Ultimato il periodo di invecchiamento le varie componenti si fondono tra loro e si armonizzano così da creare una nuova e peculiare realtà.

**Caratteristiche organolettiche** Di colore rosso rubino intenso con riflessi tendenti al violaceo. Bouquet fine con aromi di frutta e di fiori. Si riconoscono piccoli frutti e la rosa.

**Temperatura di servizio** Servire a temperatura di 16-18 °C.

**Abbinamenti gastronomici** Primi piatti, secondi piatti a base di bolliti, formaggi freschi e a media stagionatura e salumi.

**Conservazione** Conservare la bottiglia coricata, in luogo fresco e ventilato, al riparo da luce e vibrazioni.