



LANGHE D.O.C. ROSSO

Un vino frutto di un blend di Merlot e Cabernet Sauvignon.

Vitigno	Merlot e Cabernet Sauvignon
Altezza	200-220 m s.l.m.
Esposizione	Sud, Sud-Est
Terreno	Calcareo-argilloso
Epoca di raccolta	Fine settembre
Resa per ettaro	80 q.li/Ha di uva
Ceppi per ettaro	4.000
Sistema di allevamento	Guyot

Vinificazione Vino frutto di un blend di Merlot e Cabernet Sauvignon coltivati nei vigneti situati nel comune di Roddi. 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 affinamento le varie componenti vengono assemblate creando un blend di grande piacevolezza ed equilibrio.

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.