

Franco Conterno

VINO ROSSO

Langhe Nebbiolo DOC *Cascina Sciulun*



Denominazione: Langhe Nebbiolo DOC

Esposizione solare: Sud-Ovest/Ovest

Terreni: molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione e ricchi di argilla

Area di produzione: Monforte d'Alba, Novello e Madonna di Como

Vendemmia: manuale con selezione dell'uva in vigneto.

Epoca di raccolta: prima settimana di ottobre.

Kg di uve per ettaro: 7.000

Vinificazione: in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.

Tempi di fermentazione: il mosto rimane a contatto delle bucce per 5-6 giorni con continue follature giornaliere e successivamente si svina.

Temperatura di fermentazione: variabili con punte massime di 30° C.

Affinamento in cantina: il vino nuovo rimane 3 mesi in vasche di acciaio dove svolge la fermentazione malolattica, viene travasato più volte prima di essere messo in tonneau di rovere di Slavonia dove invecchia da 8 a 12 mesi.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Bottiglie prodotte: n. 15.000 da 0.75 L, 500 magnum da 1,5 L, 2.000 bottiglie da 0.375 L e 100 magnum da 3 L.

Abbinamenti gastronomici: ottimo se accostato a carni rosse, salumi e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16° - 18°

Gradazione alcolica: varia da 13 a 14,50% Alc/Vol a seconda dell'annata.

Colore rosso granata brillante, con lievi note aranciate, olfatto ricco, complesso, tannico, gradevole con note di lampone.