

Langhe Rosso DOC Sciulun



Bezeichnung: Langhe Rosso DOC

Sonnenlage: Südwesten, Westen

Böden: sehr steil, nachgebend, schwer zu bearbeiten, sehr lehm-, sand- und tuffhaltig

Rebsorte: Nebbiolo 40% - Barbera 30% - Merlot 30%

Produktionsgebiet: Monforte d'Alba und Barolo

Weinlese: von Hand mit Auswahl der Trauben im Weinberg.

Erntezeit: erste Oktober-Woche.

Ertrag pro Hektar in kg Trauben: 6.000

Vinifikation: Rotweinbereitung mit Maischegärung in Edelstahlbehältern.

Gärungszeiten: der Most bleibt 7-9 Tage im Kontakt mit den Schalen, wobei der Tresterhut laufend jeden Tag herunter gedrückt wird, anschließend wird abgezogen.

Gärtemperatur: veränderlich mit Spitzenwerten von 32°C.

Reifung in der Kellerei: der neue Wein bleibt 4 Monate in Edelstahlbehältern, wo der biologische Säureabbau stattfindet; vor dem Umfüllen in Barriques, in denen er 18 Monate reift, wird er mehrmals abgestochen.

Flaschenreifung: 6 Monate.

Produktion in Flaschen: 6.000 zu 0,75 l; dazu 300 Magnum zu 1,5 l.

Gastronomische Kombinationen: sehr eleganter Wein von tief rubinroter Farbe; sein Bukett entfaltet warme, weiche und weinige Duftnoten, einen Hauch von Gewürzen, roten Früchten und ist leicht boisè. Ein vollmundiger und gut strukturierter Wein mit einem abgerundeten Geschmack, körperreich und geschmeidig. Optimal zu dunklem, durchaus auch fettem Fleisch.

Serviertemperatur: 16° - 18°

Alkoholgehalt: variabel von 13,50 bis 14,50% Vol, je nach Jahrgang.

Sehr tiefes, glänzendes Kardinalrot. Körperreich und mit lang anhaltendem Abgang.