

Langhe Rosso DOC Sciulun



Denominazione: Langhe Rosso DOC

Esposizione solare: Sud-Ovest/Ovest

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

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

Area di produzione: Monforte d'Alba e Barolo

Vendemmia: manuale con selezione dell'uva in vigneto.

Epoca di raccolta: prima settimana di ottobre.

Kg di uve per ettaro: 6.000

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

Tempi di fermentazione: il mosto rimane a contatto delle bucce per 7-9 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 4 mesi in vasche di acciaio dove svolge la fermentazione malolattica, viene travasato più volte prima di essere messo in barriques dove invecchia per 18 mesi.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Bottiglie prodotte: n. 6.000 da 0,75 L e 300 magnum da 1,5 L.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con carni rosse, anche grasse.

Temperatura di servizio: 16° - 18°

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

Vino di grande eleganza, dal colore rosso cardinalizio molto intenso e tonalità brillante. Al naso rivela profumi caldi, dolci vinosi, lievemente speziati, con note di frutta rossa e lieve boisè. In bocca è un vino ricco, potente, strutturato e dona sensazioni rotonde, corpose e dolci. Buon corpo e lungo finale.