

LANGHE DOC MERLOT

L'ELEGANZA DELL'AZZARDO

Una scelta azzardata nel selezionare un vitigno internazionale con un risultato che rispecchia appieno il territorio. Sorprendente, elegante, morbido ed avvolgente. Stupisce al primo sorso.

Vitigno: 100% prodotto con uve merlot

Zona di produzione: Cortemilia (CN)

Esposizione geografica: sud

Tipo di terreno: marneo-sabbioso

Sistema di allevamento: controspalliera semplice con potatura a guyot

Anno impianto: 2014

Epoca di vendemmia: seconda decade di ottobre, in base al livello di maturazione desiderato

Metodo di raccolta: manuale

Vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata (28-30°C). Svinatura e chiarifica statica mediante 2-3 travasi. Fermentazione malolattica spontanea in acciaio e successiva maturazione di 3-5 mesi. Filtrazione in imbottigliamento.

Tempi di vinificazione e affinamento: 8-9 mesi in vasche d'acciaio con batonnages settimanali, 12 mesi in barrique rigenerate di rovere francese 90% + 10% rovere americana con maturazione su fecce nobili, 3-6 mesi in bottiglia

Colore: rosso granata intenso con riflessi tendenti al violaceo

Profumo: bouquet fine ed elegante dove si riconoscono prugne, piccoli frutti e spezie

Sapore: in bocca il sorso è muscolare, morbido con una trama tannica ricca ed avvolgente. Molto persistente.

Gradazione alcolica: 14 %vol. a seconda dell'annata

Abbinamenti: primi piatti, secondi di carne, salumi e formaggi di media stagionatura. Ottimo anche da meditazione.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Informazioni tecniche: contenuto 0,75 cl.

Imballo: scatole da 6 o 12 bottiglie

