

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSSO 2014

Selezioni Varietali



“ La partita più bella è quella dove ogni giocatore contribuisce, con le proprie doti, al gioco. Per questo quando penso al Langhe Rosso mi viene in mente una squadra di calcio! Il Nebbiolo è il capitano, spicca per struttura ed eleganza. La Barbera apporta personalità e slancio, mentre il Dolcetto supporta la squadra con il suo fruttato e la sua freschezza. La Freisa... è come Gattuso... decisa, non abbassa mai la guardia. L'Albarossa, infine, è il portiere: possiamo non accorgercene ma, senza di lui, non si può giocare. E poi il Pinot, il trequartista della situazione: abile e veloce, il vero esperto del dribbling, porta, con la sua classe, l'adrenalina nel gioco. Insieme compongono una squadra perfetta. ”

Isidoro Vaira

DESCRIZIONE: Il nostro Langhe Rosso è l'abbraccio del Piemonte. Un invito ad esplorare le sue diverse varietà e a conoscerne meglio la personalità. Da giovani vigneti, è un vino fruttato e delicatamente complesso: ideale compagno dei pasti.

VARIETA': In prevalenza Nebbiolo, Barbera e Dolcetto. Piccole quantità di Freisa, Albarossa, Pinot nero.

ANNATA: Annata fredda e dalla maturazione estremamente lenta, che ha permesso di valorizzare l'espressione di territorio e la mineralità di tutti i vitigni. Inverno mite e primavera anticipata, con una ripresa vegetativa precoce. L'estate è stata caratterizzata da un buon accumulo idrico e da notti fresche e ventilate. Vendemmia molto tardiva.

Per il Dolcetto è stata un'annata sapida, tesa, dove le note aromatiche ricordano i frutti rossi, croccanti e dotati di buona acidità.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: Ogni vigneto è raccolto quando raggiunge la maturazione ottimale. Le varietà sono vinificate una ad una, per esprimerne la personalità e la tipicità.

AFFINAMENTO: 18-24 mesi, in parte in acciaio e in parte in pièces di primo, secondo e terzo passaggio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il colore rosso con riflessi violacei, rimanda alla dolcezza di una frutta scura di raffinata eleganza. Intenso e ricco al naso, è al tempo stesso concentrato e armonioso: fiori e frutti da giovane per lasciare posto al fieno, al tabacco, alle spezie. Al palato nuovamente frutta con venature di grafite conducono alla scoperta di un susseguirsi di sensazioni.