
Langhe Rosso 2011

Il Langhe Rosso (Barbera-Nebbiolo-Dolcetto) porge percezioni di mandorla, amarena e menta.
Al gusto è denso, con tannini serrati e finale vigoroso.

Caratteristiche

Denominazione	Langhe Rosso d.o.c.
Altezza s.l.m.	.
Esposizione solare	I nostri vigneti si trovano su un altopiano ventilato e soleggiato tutto il giorno
Vitigno	Barbera 40% - Nebbiolo 40% - Dolcetto 20%
Area di produzione	Rodello
Ceppi per ettaro	5500 viti per ettaro circa
Tipo di Allevamento	Gujot e un equilibrata potatura secca, un'attenta cura nel momento di maggior sviluppo vegetativo e un radicale diradamento prima e dopo l'invaiaitura, eseguiti manualmente, consentono un accurato controllo qualitativo. La parte meccanizzata del lavoro riguarda esclusivamente i trattamenti (solfato di rame e zolfo di cava) ed il controllo dell'inerbimento
Annata	2011
Affinamento	in legno 12 mesi e 2 mesi in bottiglia
Temperatura di servizio	18°C
Vinificazione	Separata dei tre vitigni e poi viene assemblato per l'affinamento
Colore	rubino granata intenso
Profumo	percezioni di frutta, spezie e note di cacao in un quadro di buona eleganza
Gusto	corposo e austero con un finale di buona lunghezza
Abbinamenti Gastronomici	il suo ideale accostamento con carni bianche carni rosse in arrosto, brasate e stracotte, piatti col tartufo, formaggi e salumi stagionati
Terreno	Sabbia 27%, Limo 51%, Argilla 22%
Superficie	
Maturazione	
Bottiglie Prodotte n.	2000
Da bersi	Viene imbottigliato senza essere filtrato nel mese di agosto e messo in vendita dopo due mesi di affinamento in bottiglia . Da bersi entro 10 anni in base all'annata.
Gradazione Alcolica	14,5 % vol.
Kg. di uve per vite	Da 0.9 a 1.2 kg di uva per vite e per ettaro da 60 quintali