



Langhe Rosso Furestè

Vitigno

Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 20%, Dolcetto 20%

Vigneto:

Comune: La Morra, Cabernet Sauvignon a San Biagio (Foglio 15 part. 299 parte), Merlot e Dolcetto a Vai (Foglio 21 part. 611 parte)

Proprietà: altitudine 250 m s.l.m., esposizione Sud-Ovest, sesto d'impianto 2,70 x 0,80 m, densità 4.700 ceppi/ha, forma di allevamento Guyot a contropalliera

Età: 25 anni

Ettari: 2 ha

Resa/ha: 80q/ha

Epoca di raccolta

Cabernet Sauvignon terza decade di ottobre, Merlot terza decade di settembre, Dolcetto seconda decade di settembre

Produzione 6.000 bottiglie

Vinificazione

Selezione delle uve in vigneto, raccolta separata dei vitigni, fermentazione e macerazione: per il Cabernet Sauvignon per una durata di circa 20 gg., per il Merlot di circa 15 gg. e per il Dolcetto di circa 10gg., in contenitori di acciaio inox. Segue la fermentazione malolattica.

Affinamento

Terminata la fermentazione malolattica, avviene l'assemblaggio dei tre vini in botte di legno di rovere da 50 hl, affinamento per una durata complessiva di sei mesi. Imbottigliamento nell'estate.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumi di frutti a bacca rossa matura, mora ciliegia, ribes e mirtillo, con note speziate e varietali. In bocca è pieno, con un tannino dolce e vellutato che "segna" il territorio, ritorni olfattivi netti e freschi. Vino di impatto giovane, piacevole già dai primi mesi ma con una buona evoluzione nel tempo.

Note

Vitigno di origine francese, il Cabernet Sauvignon, e "furestè" (forestiero) appunto per le Langhe, dove ha trovato un buon habitat culturale. Nei terreni di La Morra, dove lo coltiviamo, è stato "addomesticato", stemperando alcune sue caratteristiche varietali, come l'aroma erbaceo, nei sentori propri di una terra da Barolo.

In sostanza, segna il territorio, con risultati sorprendenti.

