

LANGHE ROSSO ARBAT D.O.C.

VITIGNO

Barbera 75% - Nebbiolo 25%

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve provengono dalle colline intorno ad Alba. La conformazione geologica del territorio e l'esposizione dei vigneti scelti consentono la produzione di uve di alta qualità e pregio.

RESA PER ETTARO

60 ettolitri.

VINIFICAZIONE

La Barbera, raccolta in leggero ritardo, è diraspata e pigiata in modo soffice. A metà fermentazione, che avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, sono aggiunte le uve Nebbiolo. La macerazione dura circa 30 giorni.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione malolattica, il vino nuovo è travasato in piccole botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio, dove si affina per circa sei mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino con riflessi porpora. Il bouquet è ricco di sentori di frutti di bosco e spezie. In bocca è caldo, vellutato e pieno. L'affinamento conferisce una leggera nota boisè. La Barbera contribuisce a dare colore e morbidezza, il Nebbiolo struttura.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Primi piatti con sughi importanti, carni rosse, bolliti e stufati, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima di servire.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % Vol.

