

Langhe Rosso d.o.c. "Baccanera"

Vitigno

Barbera, Merlot in prevalenza e altri vitigni autorizzati piemontesi delle Langhe

Esposizione

Sud-Est

Altitudine (s.l.m.)

300 m

Terreno

Marnoso-Calcareo

Sistema di allevamento

Guyot.

Densità Ceppi

4,000 piante minimo

Resa per ettaro

70 ql

Vendemmia

Fine Settembre/Inizio Ottobre

Grado Alcolico

14.0% Vol (in base all'annata)

Temperatura di Servizio

16°-18°

Informazioni aggiuntive

Contiene solfiti

Provenienza

Prodotto in Italia



Questo vino è un blend di 4 tipi di uve provenienti dai propri. Dopo il raccolto fatto rigorosamente a mano come è tradizione solo le migliori uve, provenienti da ogni vigneto, sono selezionate in base alla vendemmia dei 4 vigneti. Grazie ad un lungo invecchiamento in barrique e questa miscela unica di uva rendono questo Baccanera un vino unico con la massima qualità e longevità. La bottiglia speciale, molto pesante, richiama le bottiglie del passato e ne esalta le qualità e le caratteristiche organolettiche.

Lavorazione

Dopo la raccolta avviene la diraspatura, pigiatura soffice, segue una fermentazione a contatto con la buccia di ogni tipo di uva separatamente. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene assemblato e matura in barrique francese per 18 mesi prima dell'imbottigliamento. Per tutti i passaggi nulla è trascurato; tutto è fatto nel rispetto della tradizione ma con le metodologie e gli strumenti più moderni.

Note di degustazione

Colore rosso rubino intenso e denso, frutti di bosco e profumi di prugna rossa con sentori di fieno e tracce speziate. Fresco, sapido e corposo al gusto, con una piacevole vena tannica e una buona consistenza che regala un finale lungo.

Abbinamento consigliato

Si abbina a primi piatti corposi, carni rosse anche a media cottura, cacciagione, formaggi semi stagionati.