

Langhe Rosso Montegrilli DOC

A mio nonno Eugenio, la sua vigna

Epoca vendemmia: fine settembre inizio ottobre

Vinificazione: in acciaio, controllo temperatura, rimontaggio automatico

Affinamento: 15 mesi in barrique Allier di 2° passaggio

Permanenza sui lieviti: 60 giorni

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Profilo sensoriale

Il colore è rosso rubino carico ed unghia aranciata appena pronunciata. Il profumo, armonico ed equilibrato, è una gradevole sintesi di odori floreali, fruttati e di spezie leggere, con un finale di rosa, viola e vaniglia. In bocca è fresco, vivace, armonico nelle sue componenti acide, tanniche ed alcoliche; è morbido, elegante, di corpo con un retrogusto molto lungo. Ricorda le bacche rosse appena macerate, il lampone e il ribes.

Suggerimento: Accompagna piatti importanti di carni arrosto e formaggi stagionati e duri.

Temperatura di servizio 18°C.

Note

Anche con questo vino, la cantina mostra che l'attaccamento al territorio non viene meno. Questa DOC Piemontese, nata nel 1995, permette ai produttori di cimentarsi nell'assemblaggio di due o più vitigni autorizzati. Questo uvaggio, nato da una filosofia classica e tradizionale, è prodotto con uve 50% Nebbiolo e 50% Barbera, nei migliori vigneti di proprietà e frutto di una rigorosa scelta vendemmiale. Affinato in legno piccolo per 15 mesi, appare come vino di carattere e longevità e lo si apprezza con il giusto affinamento in bottiglia.

