

Dario e Stefania Stroppiana



Il vino è una specie di riso interiore che per un istante rende bello il volto dei nostri pensieri

LANGHE ROSSO

TERRENO: di medio impasto tendente all'argilloso.

VIGNETI: località Rivalta di La Morra e Bussia di Monforte d'Alba.

ESPOSIZIONE: Sud/ovest

ALTITUDINE: 400 mt s.l.m.

ANNO DI IMPIANTO: 1996, 1980, 2000

RESA PER ETTARO: 50/60 quintali

VINIFICAZIONE: le uve vengono fermentate sulle vinacce ad una temperatura controllata di 29-30°C per almeno 10-12 giorni. I vini vengono tenuti separati in tutte le fasi di vinificazione.

AFFINAMENTO: i vini, dopo le prime decantazioni in vasca d'acciaio, sono trasferiti in piccole botti di rovere francese ove subiscono la fermentazione malolattica. Vengono affinati per 12 mesi e successivamente assemblati. Resteranno ancora per 3-4 mesi in bottiglia per ammorbidirsi ulteriormente.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14 % vol.

PRODUZIONE MEDIA ANNUALE: 2500 bottiglie

COLORE: rosso granato intenso con riflessi porpora.

PROFUMO: molto complesso ed etereo, che passa dai frutti rossi alla prugna sotto spirito, alle spezie, al cacao, amalgamando bene i profumi delle uve di partenza con le spezie derivanti dall'affinamento in legno.

GUSTO: il vino è elegante e con buona persistenza, la bocca è morbida e con un tannino ben equilibrato, con retrogusto piacevolmente ammandorlato e di confettura di frutta.

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI: carni rosse, secondi in genere, formaggi con un certo grado di stagionatura.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 1308/13
CAMPAIGN FINANCED PURSUANT EEC REGULATION NUMBER 1308/13

