



GABRIELE SCAGLIONE
ESPERIENZE DI VIGNA



Tutto dipende da dove Vuoi Andare LANGHE D.O.C. ROSSO

Ottenuto dall'assemblaggio di due importanti vitigni della zona: Nebbiolo e Barbera

Epoca della vendemmia (raccolta a mano): ottobre

Comune dei vigneti: CASTAGNITO

Terreno: calcareo-argilloso di origine marina dal colore grigio-biancastro. Terreni e clima sono la base per la produzione dei grandi vini rossi che con il lungo invecchiamento determinano il loro carattere che li rende unici.

Densità d'impianto: 4445 VITI / Ha

Età media delle viti: 30 anni

Resa per pianta: 2 Kg

Esposizione dei vigneti: sud-ovest

Varietà: NEBBIOLO e BARBERA

Pigiatura: meccanica con diraspatura.

Fermentazione: vinificazione in rosso con controllo della temperatura e rimontaggi giornalieri.

Lieviti: selezione di lieviti autoctoni

Macerazione: 5 - 6 giorni

Affinamento: 24 mesi in botti di rovere da Hl. 75

Gradazione: 13,00 % Vol

Colore: rosso rubino intenso, con lievi sfumature granata

Bouquet: armonico, intenso, delicatamente etereo, con sentore di frutta matura e leggermente speziato

Palato: ricco, ben equilibrato, morbido e persistente

Accostamenti: pasta, funghi, piatti a base di carni bianche e rosse, formaggi stagionati

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di: 16-20°C.