



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:** 13,5 % 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.