

LANGHE "DOSSI ROSSI" D.O.C.



Vitigno

40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20% Nebbiolo.

Esposizione

Sud 450 metri s.l.m. - Loc. San.Martino, Monforte.
(Cabernet S.) Ovest 400 metri s.l.m. - Loc. Val di
Sacco, Monforte. (Merlot) Sud-est 280 metri s.l.m.
Loc. Bussia, Monforte. (Nebbiolo)

Terreno

Calcereo sabbioso, con buona dotazione di Argilla

Resa per ettaro

60 q.li.

Vendemmia

manuale, con selezione dell' uva in vigna.

Epoca di raccolta

ultima decade di settembre per il Merlot. Seconda
decade di ottobre per il Cabernet S. e per il Nebbiolo.

Vinificazione

In rosso con rotomaceratori orizzontali per 4 giorni per il
Merlot. Per il Cabernet S. e per il Nebbiolo viene
prolungata per altri 3 giorni.

Affinamento

Dstinto per tipologie in barriques di rovere francese
dell' Allier, per circa 12 mesi. Successivamente vengono
assemblate le tre tipologie di vino in botti di rovere
francese da 16 Hl. di capacità, dove il vino termina il suo
periodo di affinamento. Prima dell' imbottigliamento vi è
un periodo di stoccaggio in acciaio inox che dura circa
un mese.

Imbottigliamento

Ultima decade di maggio.

Dati analitici

Grado alcolico: 13,5% vol.

Acidità totale: 5,60 g/l.

Ph: 3,50.

Estratto secco netto: 26 g/l.

Anidride solforosa totale: 80 mg/l.

Wine maker: Roberto Gerbino.

