



Langhe Rosso doc *Pria-Capalot*

Vitigno: Merlot in purezza.

Zona geologica: San Biagio e Pria-Capalot nel Comune di La Morra. Impianti realizzati nel 2001. Il primo con posizione ad est, sud-est e terreno calcareo ed argilloso. Il secondo situato sulla fascia medio-alta del Comune di La Morra - l'altitudine varia dai 350 ai 400 metri s.l.m. - con esposizione ad est. Il terreno, dal quale sono stati rinvenuti piccoli ma significativi reperti fossili, comprovanti l'origine sedimentaria marina, è costituito da marne argillo-calcaree, con presenza di vene di sabbia.

Voce di origine dialettale, "Pria" corrispondeva anticamente al termine "Pietra", a testimonianza degli strati di arenaria, tuttora presenti, che decomposti dagli agenti atmosferici, contribuiscono ad aumentarne la componente sabbiosa.

Vendemmia: prima decade di ottobre, solitamente ritardata al fine di ottenere una sovrarmaturazione dell'uva. Inoltre, le determinanti operazioni di diradamento, effettuate manualmente durante i mesi che precedono la raccolta, permettono di ridurre le sensazioni vegetali, in particolare di peperone, ed esprimere piacevoli note fruttate. La resa per ettaro, sempre al di sotto del limite fissato dal relativo disciplinare di produzione (90q/Ha), in virtù dei forti diradamenti effettuati, è compresa tra i 50 e i 60 q/Ha.

Vinificazione: la macerazione delle vinacce dura circa 15-20 giorni, in vasche di acciaio termocondizionate, per evitare il rischio di surriscaldamento delle vinacce e la conseguente comparsa di note sgradevoli (note di cotto). Durante tale periodo vengono effettuate delicate ma frequenti follature, allo scopo di garantire un buon rimescolamento della massa, stimolando i processi fermentativi ed enzimatici e favorendo la produzione della frazione aromatica, in particolare delle componenti fruttate. Queste stesse operazioni permettono di ottenere, inoltre, una buona estrazione delle sostanze polifenoliche più nobili che conferiscono le sensazioni di dolcezza e morbidezza.

Affinamento: in barili da 500 lt di rovere francese per 12 mesi. Seguono ulteriori 6 mesi in bottiglia. Durante tale affinamento i tannini si ammorbidiscono, le note floreali e fruttate si intensificano.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: il profumo è complesso ed avvolgente. Nei vini giovani si distinguono aromi floreali e di frutta fresca, di confettura, richiami alle spezie. Presente e ben integrata la nota varietale. Sono suggestivi, per quelli più evoluti, i sentori di frutta matura, di sottobosco e quelli balsamici.

Gusto: vellutato. Al palato spiccano persistenti note di frutta a bacca nera, balsami, sensazioni minerali ed una vena di liquirizia che ben si fonde