



### "Janin" Langhe Rosso doc

**Rebsorte:** 100 % Cabernet Sauvignon. Eine internationale Rebsorte, die auf unseren Böden sehr gut gedeiht und einen wunderbaren Wein hervorbringt, der auf den Prüfständen der ganzen Welt großen Zuspruch verzeichnen konnte.

**Anbau:** in den historischen Weinbergen Roggeri und San Biagio im Gemeindegebiet von La Morra. Die Böden bestehen, je nach Lage, aus kalkhaltigem Mergel und aus Tuff - und Sandschichten.

**Weinlese:** in der ersten Oktoberdekade und normalerweise so spät wie möglich, damit die Trauben optimal ausreifen können. Die Lese erfolgt von Hand mit Auslesen im Weinberg und bei der Kelterung. Infolge kräftiger Auslichtungsarbeiten im Sommer liegt der Ertrag von 5000-6000 kg pro Hektar immer unter der von den Produktionsvorschriften zugelassenen Höchstmenge (9000 kg/ha).

**Weinbereitung:** kräftige Einmischung in temperaturregulierten Tanks, wobei die Maische schonend umgewälzt wird, damit die polyphenolischen und besonders die aromatischen Komponenten gut herausgelöst werden.

**Ausbau:** 18 Monate in 225-l-Barriques aus französischem Eichenholz und anschließend noch 6 Monate auf der Flasche. Während dieser Verfeinerungszeit werden die Tannine geschmeidiger und die blumigen und fruchtigen Noten entfalten sich.

**Farbe:** intensives Rubinrot.

**Duft:** Der Duft wird geprägt durch angenehme Aromen und harmonische Vollständigkeit. In den jungen Weinen bestechen die fruchtigen Noten, und reifere Weine zeichnen sich aus durch herbere Komponenten, die an Konfitüren und Gewürze erinnern. Typisch und kennzeichnend ist die stets vorhandene grasartige Note.

**Geschmack:** voll und umhüllend, mit einer kaum wahrnehmbaren Spur von Tanninen. Im Geschmack spiegeln sich auch viele jener im Duftspektrum hervorgetretenen Merkmale wider.