

Langhe

Denominazione di Origine Controllata

Cabernet Sauvignon

Frutta, complessità e suadenza

Varietà diffusa in tutti i continenti riesce ad esprimere negli straordinari terreni di Langa un prodotto unico. Le differenti peculiarità conferite da ciascuna vigna conferiscono ricchezza gustativa capace di fondere l'eleganza e la tipicità del territorio che lo ha prodotto con l'immediatezza e la generosità del Cabernet Sauvignon.

Vitigno: Cabernet Sauvignon in purezza.

Vendemmia: data la buona energia vegetativa che caratterizza questa varietà, sono determinanti le laboriose operazioni di sfogliatura e diradamento effettuate durante i mesi estivi. La vendemmia che avviene nei primi giorni di ottobre con cernita manuale, è solitamente ritardata ai fini di una completa maturazione del frutto con una significativa riduzione delle note erbacee.

Vinificazione: Delicata diraspatura con lieve pigiatura e macerazione statica a freddo di 1 giorno. Fermentazione alcolica a 24° C per 20 giorni con frequenti follature condotte con estrema cura per favorire la produzione del ricco corredo aromatico e una buona estrazione degli antociani autori del colore intenso di questo vino.

Affinamento: in botticelle di rovere di secondo e terzo passaggio per un periodo di 18-24 mesi, ultimato dalla maturazione in bottiglia di oltre sei mesi durante il quale le note floreali e fruttate crescono ampliandosi, compaiono quelle più complesse di spezie, lacca e cioccolato fondendosi alla ricca componente aromatica che lo caratterizza.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo o in abbinamento ad antipasti, primi piatti e torte ma soprattutto accanto a carni rosse di diversa origine, Ovina, Suina o Bovina specialmente con cotture alla griglia. Sempre indicato con formaggi da media a lunga stagionatura. Da bere a 16-18°C, in 10-15 anni.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: nei vini giovani si distingue per la piacevolezza delle intense note fruttate e floreali con un accenno alle erbe officinali; in quelli più evoluti sono suggestivi i sentori che spaziano dai toni caldi di confettura e caramello a quelli più austeri di goudron e di lieve tostatura con nuance speziate e balsamiche. Sempre presente una lieve tipica nota erbacea che lo contraddistingue e di sottobosco.

Gusto: pieno, avvolgente ed armonico con intensi richiami alla confettura di frutti rossi e spezie che si ripropongono. La struttura colpisce per la morbidezza dei tannini appena percettibili e il volume al palato. Nel finale evidenti sentori di liquirizia e goudron temperate dalla sensazione di polvere di cioccolato amaro e sottobosco.

Caratteristiche Vigneto

Zona di origine: prodotto da una miscellanea di particelle di età e terreni differenti site nel comune di La Morra.

Esposizione: Est – Sud-Est

Altitudine media: dai 260 ai 430 m slm

Anno di impianto: 1965-2015

Suolo: Marne di Sant'Agata laminate e sabbiose intervallate da strati di arenaria e conglomerati

