



LANGHE ROSSO

Denominazione d'Origine Controllata

VIGNETO

Uve: Barbera 60-70% e Nebbiolo 30-40%

Provenienza delle uve:
vigneti in San Giovanni nel Comune di Monforte

Vigneti: potatura Guyot (6-8 gemme);
esposizione: Sud-Est
ceppi/ha: mediamente 4.500;
produzione uva ad Ha: 65 qli uva;
anno di impianto: 1975 per il Barbera e 2000 per il Nebbiolo
altitudine: 300 metri.

VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura, macerazione a contatto con le bucce in vinificatori a pale rotanti per circa 6 - 7 giorni a una temperatura massima di 29-31°C. Dopo la svinatura la Barbera viene posta ad invecchiare in carati da 500 e 300 litri di legno francese (Allier) per circa 10 mesi. Il nebbiolo invece si affina in botti grani della capacità di 24 ettolitri. Dopo l'assemblaggio del Barbera con il Nebbiolo, il vino completa la maturazione in inox prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglie coricate per almeno 3 mesi prima del confezionamento e spedizione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - CONSERVAZIONE-

Colore rosso rubino intenso, al naso presenta note di succosi frutti di bosco e ciliegie dolci. In bocca risulta pieno e solido ma gradevole e con un lungo finale di bacche mature su fondo vanigliato. Si consiglia di servire alla temperatura di 17-18°C in ampi bicchieri.

AZIENDA AGRICOLA VIRNA di Borgogno Virna
Via Alba 73 12060 Barolo(CN) Tel/fax 0173-56120
www.virnabarolo.it