

LANGHE DOC

Niculin

Blend di dolcetto, nebbiolo e merlot. Vino rosso giovane con profumi fruttati, di buona struttura e caratterizzato da una particolare complessità olfattiva. Si abbina bene con carni rosse e formaggi.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: comuni di Barbaresco e Treiso;

Vitigni: dolcetto, nebbiolo, merlot;

Altitudine: 250-300 m.s.l.m.;

Esposizione: est, ovest;

Origine geologica¹: Marna di S. Agata fossili - marne più o meno sabbiose grigio-azzurre, con locali intercalazioni sabbioso-conglomeratiche e Formazione di Lequio - alternanza di arenarie più o meno cementate, sabbie e marne compatte;

Tipo di suolo²: Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;

Densità d'impianto: 4000-4500 ceppi di vite/ha superficie;

Forma di allevamento: contropalliera;

Sistema di potatura: Guyot;

Resa produttiva in uva: 9000 kg di uva/ha superficie;

Resa produttiva in vino: 6300 L vino/ha.

VINIFICAZIONE

Le uve sono vinificate separatamente.

Dolcetto

La fermentazione dura 4-6 giorni, è condotta ad una temperatura di 26-28 °C ed è seguita da un periodo di almeno 2 mesi di affinamento sulle fecce fini (*sur lies*) in vasche di acciaio inox.

Nebbiolo

La fermentazione dura 6-8 giorni, a una temperatura di 27-29 °C e anche qui si hanno almeno 2 mesi di affinamento sulle fecce fini (*sur lies*) sempre in vasche di acciaio inox.

Merlot

La fermentazione, che dura 5-7 giorni ad una temperatura di 27-29 °C, è preceduta da una macerazione a freddo di 3-4 giorni a 13-14 °C. Anche qui si hanno almeno 2 mesi di affinamento sulle fecce fini (*sur lies*). Successivamente, sfruttando il freddo invernale, i vini sono lasciati per 3-4 mesi a basse temperature favorendo il deposito del torbido e l'illimpidimento. Poi in base all'evoluzione che hanno avuto è stabilito l'assemblaggio. Inseguito il vino è trasferito in botti di rovere (2500-3000 L), dove si affina per un periodo di due o tre mesi. Infine, ad un anno dalla vendemmia, il Langhe D.O.C. Rosso Niculin è imbottigliato e dopo alcuni mesi di sosta nella nostra cantina è avviato alla commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: brillante, rosso rubino carico con riflessi violacei;

Odore: fruttato, con sentori di confettura di ciliegie, ribes, mora e note di spezie date dal passaggio in legno;

Sapore: voluminoso, con tannini ben evoluti, equilibrato e con la caratteristica nota di mandorla nel finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse e formaggi di media stagionatura

Temperatura di servizio: 18 °C

¹ A.VV. Carta geologica d'Italia 1:100.000;

² IPLA, 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000

