



LANGHE DOC

Trestelle

Blend di nebbiolo, dolcetto e barbera. Vino rosso, fruttato e di buona struttura, ma allo stesso tempo elegante.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: comuni di Treiso e Barbaresco;

Vitigno: nebbiolo, barbera, dolcetto;

Altitudine: 250-350 m.s.l.m.;

Esposizione: sud, est;

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: 8000 kg di uva/ha superficie;

Resa produttiva in vino: 5600 L vino/ha.

VINIFICAZIONE

Dolcetto, barbera e nebbiolo sono raccolti e vinificati separatamente. Trasportate in azienda le uve sono diraspate, pigiate e inviate nelle vasche di acciaio inox termo-condizionate dove svolgeranno la macerazione.

Per il dolcetto dura 4-6 giorni ed è condotta ad una temperatura di 26-28 °C, mentre per nebbiolo e barbera 6-8 giorni e avviene ad una temperatura di 27-29 °C.

Dopo la svinatura ed un travaso, sempre in vasche separate, i vini sono mantenuti sulle fecce fini (*sur lies*), ad una temperatura di 20-22 °C, per un periodo di almeno due mesi e qui completano anche la fermentazione malolattica.

Successivamente, sfruttando il freddo invernale, sono lasciati per 3-4 mesi a basse temperature favorendo il deposito del torbido e l'illimpidimento.

Mantenendoli sempre separati sono trasferiti in botti di rovere (2500-3000 L), dove si affinano per un periodo di due o tre mesi.

Poi in base all'evoluzione che hanno avuto è stabilito l'assemblaggio, che si aggira generalmente attorno a 33% nebbiolo, 33% dolcetto e 33% barbera.

Infine l'imbottigliamento e dopo alcuni mesi di sosta nella nostra cantina, il Langhe D.O.C. Rosso Trestelle è avviato alla commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: brillante e rosso violaceo abbastanza intenso;

Odore: fruttato ed ampio con sentori di spezie e floreali;

Sapore: pieno e di buona struttura, ma con tannini morbidi. Si completa con una piacevole e calda persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina bene con primi, piatti di carne e formaggi.

Temperatura di servizio: 18 °C

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

² I.P.L.A., 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000

