



CASA BARICALINO

WINERY AND OSPITALITY



I NOSTRI ROSSI

Langhe Rosso D.O.C.

Vino: LANGHE ROSSO

Uve: cabernet sauvignon/nebbiolo
Vinificate insieme

Zona di produzione: Novello

Tipo di allevamento: GUYOT

Terreno: strati marnosi, con percentuale alta di sedimenti fini, limo e argilla

Altitudine: 420mt.s.l.m Raccolto: fine ottobre Resa: 80 ql./ha

Vinificazione: pulizia e raffreddamento delle uve, macerazione a contatto con le bucce, scartando il raspo per circa 20 giorni, rimontaggi quotidiani.

Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio inox (max28°) utilizzando i migliori e selezionati lieviti naturali.

Affinamento: fermentazione malolattica contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine, illimpidimento e conservazione in acciaio

Caratteristiche organolettiche: colore ROSSO VIVO, profumo floreale, fine e gradevole, sapore vinoso, asciutto e fresco con notevole corpo nel complesso.

