

Ressia

LANGHE DOC "RESIOT"



 **Denominazione** Langhe Rosso DOC


 **Vitigno** Nebbiolo, Barbera, Merlot


 **Vigneto**


Comune: Neive
Sottozona: Canova
Estensione: 0.6 ha
Resa/ha: 30/40 quintali
Età: 1970/1969/1980

Caratteristiche

Altitudine: 380 metri s.l.m.
Esposizione: sud
Densità: 4300 viti/ha
Allevamento: Guyot

 **Epoca di vendemmia** Inizio ottobre, a seconda del grado di maturazione fenolica e delle condizioni climatiche.

 **Metodo di raccolta** A mano in cassette forate, al fine di permettere una buona aerazione dell'uva. Tali cassette vengono trasportate in cantina per essere pigia-dirasate immediatamente.

 **Vinificazione ed affinamento** Dopo una pigiatura soffice delle uve si procede alla fermentazione alcolica separata, ad una temperatura di 30°C per l'uva Nebbiolo e Merlot 30°C; uva Barbera a di 26°C con macerazione in media di 10 giorni. Malolattica in acciaio e poi inizia l'affinamento della durata di 24 mesi, con diversi recipienti a seconda del vino:

- Nebbiolo in tonneaux 500 litri rovere francese Allier;
- Barbera in tonneaux di 500 litri;
- Merlot in barriques di 225 litri di rovere francese Allier.

I tre vini vengono nuovamente uniti e affinati in acciaio per ulteriori 90 giorni prima dell'imbottigliamento.

 **Note degustative**

Colore: rosso rubino con riflessi violacei
Profumo: grande pienezza con sentori di viola, ribes, nocciole tostate.
Gusto: omogeneo in tutti i suoi aspetti, dotato di eleganza e spessore, con chiusura ammandorlata.
Abbinamenti gastronomici: formaggi di media ed alta stagionatura, salumi, carne rossa, selvaggina.
Temperatura di servizio: 18°C
Titolo alcolometrico: 14%
Estratto secco: 33 g/l
Acidità totale: 6,2 g/l
Produzione annua: 900 bottiglie

Vino adatto a celiaci, vegani, vegetariani

Azienda Agricola Rattia di Rattia Fabrizio

Via Canova 28 | 12058 Neive (CN) | tel. +39 0173 677305 | fax +39 0173 062192 | cell. +39 333 6900131
info@rattia.com | www.rattia.com