

PRIMO ASSOLO LANGHE ROSSO DOC

PODERI



Prodotto con uve nebbiolo e barbera

Terreno : franco argilloso, calcareo, profondo

Esposizione : sud - ovest ovest

Forma di allevamento : Guyot classico a contro spalliera

Vinificazione : in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri, macerazione delle bucce prolungata, svinatura e conseguente fermentazione malolattica

Affinamento in legno di rovere di piccole dimensioni (barriques) per 18 mesi seguito da un affinamento in bottiglia di altri 6 mesi prima della commercializzazione.

Il Primo Assolo proviene dalla sapiente unione dei vini

Nebbiolo e Barbera delle Langhe adeguatamente affinati in legno di alta qualità; infatti l'attenta scelta delle essenze legnose nonché la particolare cura nel seguire il prodotto in affinamento permettono a questo vino di estrarre le caratteristiche proprie dei singoli vitigni accompagnate e legate da sensazioni olfattive più complesse date dai recipienti in legno.

Colore molto intenso, vivo e brillante granato con lievi riflessi violacei

Olfatto netto ampio intenso con note di rosa, mora, vaniglia, cacao, liquirizia e leggera nocciola tostata

Gusto pieno, armonico, sapido con finale leggermente asciutto e gradevole

Si abbina molto bene ai secondi piatti di carne: arrosti, grigliate, selvaggina e formaggi di media stagionatura

