

Langhe DOC Rosso *Cuvée Blagheur*



Denominazione: Langhe DOC Rosso

Vitigno: Nebbiolo, Barbera, Merlot, Shiraz

Origine: Diano d'Alba (CN)

Gradazione alcolica: 14% vol.

Acidità totale: 5,5 g/l

Estratto secco: 25 g/l

Descrizione: questo vino nasce dall'incontro tra vitigni piemontesi e varietà francesi, dando vita a un assemblaggio di grande personalità e respiro internazionale. Le diverse epoche di maturazione delle uve richiedono una vinificazione e un primo periodo di affinamento separati per ciascuna varietà, così da preservarne le caratteristiche distintive. Dopo 15-18 mesi, i diversi vini vengono sapientemente assemblati per creare la cuvée definitiva, che prosegue il proprio affinamento per ulteriori 6-8 mesi in grandi botti di rovere. Il risultato è un vino elegante e armonioso, dal profilo internazionale, arricchito da quella sobria austerità che rappresenta uno dei tratti distintivi della tradizione enologica piemontese.

Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: 24 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia, in parte in tonneaux da 500 litri, seguiti da ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Bouquet: complesso, ampio e persistente, con eleganti sentori di frutti di bosco e fiori appassiti, accompagnati da sfumature speziate e balsamiche.

Palato: ricco e di medio corpo, con una trama tannica moderata e una struttura densa e ben equilibrata. Morbido e vellutato, offre un sorso piacevole e armonioso, sostenuto da un finale persistente.

Abbinamenti gastronomici: ideale con piatti a base di carni rosse, arrostiti e formaggi di media e lunga stagionatura. La sua versatilità lo rende un ottimo accompagnamento anche per preparazioni ricche e saporite della cucina tradizionale.