

G I À

LANGHE ROSSO DOC



Siamo abituati a non essere mai sopra le righe, talvolta però nascono vini estrosi ed eccentrici: i Fuoriclasse. Un Langhe Rosso ottenuto da uve Barbera gradevolissimo subito, ma ancora più morbido e piacevole dopo alcuni mesi di permanenza in bottiglia. Già buono, Già vino: Già Rosso.



Barbera, Dolcetto,
Nebbiolo



Langhe



Terreni marnosi
ricchi di sabbie
e marne calcaree



250-300m slm



Ovest,
sud-ovest



Sistema: guyot
4.000 ceppi/ha



Settembre



12 % vol



15 °C



0,75L

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: fermentazione alcolica in tini di acciaio inox per 7-10 giorni a temperatura di 24-25 °C, cui segue la fermentazione malolattica.

Affinamento: una breve sosta in serbatoi di acciaio inox precede l'imbottigliamento, effettuato nell'ultima decade di novembre. Viene messo in commercio l'8 dicembre.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso rubino con riflessi violetti. Il bouquet è vinoso, fruttato, molto intenso, assai gradevole e molto persistente. Il sapore è piacevolmente secco, di buona stoffa, armonico e vellutato, con spiccato retrogusto di mandorla.

ABBINAMENTI

Trova ottimo accostamento ad antipasti caldi, primi piatti, verdure e carni non troppo elaborate.

G I À

LANGHE ROSSO DOC



We are not used to be above the lines, however sometimes we create unique and original wines: the Fuoriclasse. A Langhe Rosso obtained from Barbera grapes, with an immediate drinkability, but even softer and more pleasant after a few months in the bottle. Già buono, Già Vino: Già Rosso.



Barbera, Dolcetto,
Nebbiolo



Langhe



Marly soil packed
with lime and sand



250-300m asl



West, South-west



System: guyot
4.000 vines/ha



September



12 % vol



15 °C



0,75L

TECHNICAL NOTES

Vinification: alcoholic fermentation in stainless steel vats for 7-10 days at a temperature of 24-25 °C, followed by malolactic fermentation.

Ageing: bottling takes place during the last ten in days of November, following a brief stay in stainless steel tanks.

TASTING NOTES

Ruby-red with violet nuances. Vinous, fruity bouquet which is very intense and highly appealing on the nose. Pleasantly dry, smooth, well balanced taste, with good stuffing and unmistakable almondy finish..

PAIRINGS

An excellent match for hot starters, vegetables and hot overly elaborate meat dishes.