



LANGHE ANCUM

Nome prodotto: LANGHE ANCUM

Uve: 100% DOLCETTO

Zone produzione: Madonna di Como - Langhe

Esposizione e altitudine: sud-ovest; 430 mt.s.l.m.

Tipologia del terreno: terre bianche e calcaree, ricche di scheletro

Sistema di allevamento: guyot

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre

Temperatura di servizio: 18° C



Biologico

Scheda tecnica

Il nostro cru di dolcetto, un appezzamento unico, Ancum, a Madonna di Como, nell'area più vocata, specialmente per la produzione di Dolcetto.

In seguito alla vendemmia manuale di uve dolcetto dal nostro vigneto, si effettua una sgranellatura dell'acino senza pressatura, segue così fermentazione spontanea ad acino intero in vasche di cemento per circa una settimana dai 22 ai 28 °C di temperatura. In questo modo otteniamo una grandissima concentrazione di frutto ed aromaticità, caratteristiche identitarie del dolcetto. Segue l'affinamento per 6 mesi, sempre in vasche di cemento, e successivi 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Note di frutta rossa croccante, come ciliegia e fragola, e una grande concentrazione, esplosiva. Sentori di speziatura che emergono dalla fermentazione intracino. Al palato una trama tannica compatta che dona una sensazione minerale e sapida, tipica di un dolcetto che esprime tutta la sua eleganza.

Langhe Ancum è il nostro dolcetto, sincero.

Langhe D.O.C. – Semplificare, per dare più forza ad un territorio unico.

Abbinamento perfetto

Pensando alla Langa ed ai piatti della cucina popolare, il nostro Langhe Ancum richiama i salumi, le acciughe al verde, i capunet (fagottini di verza ripieni di carne macinata), ma anche il coniglio al forno. Viaggiando attraverso le ricette, nella cucina spagnola possiamo abbinarlo con piatti come le tortilla di chorizo. In Svezia invece le potatisbullar (polpette di patate fritte accompagnate da salumi). In Sud America invece le empanadas chilenas. In Messico il burrito di pollo con salsa guacamole. Negli Stati Uniti, tipico del New Mexico, lo Stacked enchilada with green chile (pollo, tortilla di mais, formaggio, peperoncino).



Giacomo Borgogno & Figli



LANGHE ANCUM

Product name: LANGHE ANCUM

Grape variety: 100% DOLCETTO

Growing location: Madonna di Como - Langhe

Vineyard position: south-west; 430 mt a.t.s

Soil: withe and calcareous soils, rich in skeleton

Wine training system: guyot

Planting density: 4000 plants/ha

Grape harvest: first ten days of September

Serving temperature: 18 °C



Biologico

Technical Profile

Our dolcetto cru, a single plot, Ancum, in Madonna di Como, in the most suitable area, especially for Dolcetto production.

After the manual harvesting of Dolcetto grapes from our vineyard, the grapes are destemmed without pressing, followed by spontaneous fermentation with whole grapes in concrete tanks for about a week at a temperature of 22 to 28 °C. In this way we obtain a very high concentration of fruit and aromaticity, Dolcetto's identifying characteristics. This is followed by ageing for 6 months, again in concrete tanks, and a further 3 months in the bottle.

Tasting notes

Ruby red colour with violet hues. Notes of crisp red fruit, like cherry and strawberry with an explosive hint of spice emerging from the fermentation. On the palate, a compact tannic texture gives a mineral and savoury sensation, typical of a dolcetto that expresses all its elegance. Langhe Ancum is our dolcetto, sincere.

Langhe D.O.C. - Simplify, to give more strength to a unique territory.

Perfect pairing

Thinking about Langa and his popular dishes, our Langhe Ancum recalls cured cuts, anchovies in green sauce, capunet (savoy cabbage dumplings stuffed with minced meat), but also roast rabbit. Travelling through recipes, in Spanish cuisine we can combine it with dishes such as chorizo tortillas. In Sweden, on the other hand, potatisbullar (fried potato balls accompanied by cold cuts). In South America, the empanadas chilenas. In Mexico the chicken burrito with guacamole sauce. In the United States, typical of New Mexico is the Stacked enchilada with green chile (chicken, corn tortilla, cheese, chilli).



Giacomo Borgogno & Figli