

EREMO

LANGHE
DOC
ROSSO



Righe orizzontali e tenui, tratti storici e distintivi che caratterizzano l'origine, la provenienza e il savoir-faire di Fontanafredda. Un vino solista, che ricerca l'unità, dove i vitigni di Langa si fondono per ricercare il gusto antico della nostra terra, le Langhe. Ricco e fragrante, riempie la bocca con dolcezza.



Vitigni di Langa



Langhe albese



Terreni ricchi di
marne calcaree
e sabbie gialle



Media collina



Sud - Ovest
Ovest



Sistema: guyot
4.000-5.000
ceppi/ha



Settembre



13,5 % vol



15-16 °C



0,75L

NOTE TECNICHE

Vinificazione: l'uva giunta in cantina viene diraspata, pigiata e avviata immediatamente alla fermentazione in serbatoi di acciaio inox. La temperatura media di fermentazione è di circa 30 °C: durante la prima parte di questa fase, i rimontaggi sono molto frequenti, per ottimizzare l'estrazione polifenolica. La differente gestione della seconda parte della macerazione consente di ottenere vini che trovano naturalmente un perfetto equilibrio.

Affinamento: i vini si affinano, in un

primo tempo, separatamente, parte in barriques (Allier di 2° e 3° passaggio) e parte in botte (Slavonia). Dopo 8 mesi circa avviene l'assemblaggio finale seguito da un ulteriore affinamento in grandi botti di rovere per altri 4 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è rosso rubino con riflessi granati. Il profumo ricorda i piccoli frutti del sottobosco, la confettura di prugna, la liquirizia. In bocca la trama tannica è fitta e densa e l'acidità, ben equilibrata, dona sapidità e lunghezza al retrogusto.

ABBINAMENTI

È vino che merita di accompagnare portate importanti. Ottimo con i primi piatti ricchi di sapore, le carni e i formaggi.

EREMO

LANGHE
DOC
ROSSO



Soft horizontal lines, historical and distinctive traits that characterize the origin, provenance and savoir-faire of Fontanafredda. A solo wine, which seeks unity, where Langa grape varieties come together to seek the ancient taste of our land, the Langhe. Rich and fragrant, it fills the mouth with sweetness.



Langa Grape Variety



Barolo and
Barbaresco's area



Blue-gray
calcareous marl



Medium hills



South - West
West



System: guyot
4.000-5.000
plants/ha



September



13,5 % vol



15-16 °C



0,75L

TECHNICAL NOTES

Vinification: the fermentation takes place at 30° C in steel tanks with frequent pumping-over process in order to optimize the extraction of colour. Nebbiolo is then immediately separated from the skins, while Barbera remains in contact with them for a week. The different maceration process applied to Barbera and Nebbiolo perfectly combine the tannin and elegant bouquet of Nebbiolo together with the fresh and smooth taste of Barbera.

Ageing: the two wines are aged separately for a few month, partly in

Allier-oak small casks, partly in Slavonian oak casks. After 8 months the two wines are blended and further aged for 4 months in large oak casks.

TASTING NOTES

Ruby red colour with garnet reflexes. The bouquet is reminiscent of underbrush (red currant, blackberry, blueberry), prune jam, licorice, with nuances of chocolate and toasted coffee. On the palate the sweet and smooth tannins of Nebbiolo give volume, roundness and mingle with the acidity of Barbera, giving freshness and sapidity to the aftertaste.

PAIRINGS

Pleasant accompaniment throughout the meal. Perfect companion to flavourful starters, white and red meats, fresh and mild aged cheeses.

EREMO

LANGHE
DOC
ROSSO



Lignes horizontales douces, traits historiques et distinctifs qui caractérisent l'origine, la provenance et le savoir-faire de Fontanafredda. Un vin solitaire, qui cherche l'unité, où les variétés de raisins des Langhe se réunissent pour rechercher le goût ancien de notre terre, les Langhe. Riche et parfumé, il emplit la bouche de douceur.



Variété de raisins
des Langhe



Région du Barolo
et du Barbaresco



Marne calcaire
bleues-grises



Moyennes collines



Sud-Ouest
Ouest



Conduite en
guyot de
4.000 à 5.000
plants/ha



Septembre



13,5 % vol



De 15 à 16 °C



0,75L

NOTES TECHNIQUES

Vinification: La fermentation se produit à 30 °C dans des cuves en inox avec de fréquents remontages pour optimiser l'extraction de la couleur. Le Nebbiolo est alors immédiatement séparé de ses peaux tandis que le Barbera reste en contact avec les sennes pendant une semaine. Les différentes méthodes de macération utilisées pour le Barbera et le Nebbiolo combinent parfaitement le tanin et l'élégant bouquet du Nebbiolo au goût frais et suave du Barbera.

Maturation: Les deux vins vieillissent séparément pendant quelques mois,

en partie dans des tonneaux de chêne de l'Allier et en partie dans des tonneaux de chêne de Slovénie. Après 8 mois, ils sont assemblés et poursuivent leur maturation dans de grands tonneaux de chêne pendant quatre mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis aux reflets grenat. Le bouquet rappelle les sous-bois (cassis, mûre, bleuet), la confiture de prune et la réglisse, avec des nuances de chocolat et de café torréfié. Au palais, les tanins doux et soyeux du Nebbiolo donnent du volume et de la

rondeur et se mêlent à l'acidité du Barbera, laissant en bouche une sensation persistante de fraîcheur et de sapidité.

ACCORDS

Accompagne avec bonheur toutes les étapes du repas. Parfait compagnon pour les hors-d'œuvre savoureux, les viandes blanches ou rouges et les fromages frais ou moyennement mûrs.