



VARIETA': LANGHE ROSSO DOC

AGAPE

ZONA DI PRODUZIONE:

TERRENO: marnoso-argilloso-calcareo, poco profondo.

VIGNETI: Albaretto Torre, 500-600 mt

DENSITA': 4000 piante/Ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera

POTATURA: Guyot

VINIFICAZIONE:

La durata della fermentazione è fra 15-20 giorni.

Periodici travasi a malolattica completata accompagnano il periodo di maturazione che si protrae per circa 12 mesi in vasche di cemento.

A fine estate, prima della vendemmia successiva, il vino viene imbottigliato senza alcuna filtrazione e qui rimane per alcuni mesi prima del debutto sul mercato.

COLORE: Rosso Rubino.

PROFUMO: Intenso, fruttato, con note di frutta rossa e sfumature appena accennate di spezie.

GUSTO: Ingresso pieno, strutturato, avvolgente, con una vena acida che gli dona freschezza e contribuisce alla persistenza al palato.

La chiusura con una nota tannica appena accennata aiuta a dare quella leggera sapidità caratteristica di queste terre.

Tutto ciò sopra descritto fa sì che questo vino dia il meglio di sé nel giro di 3-4- anni.