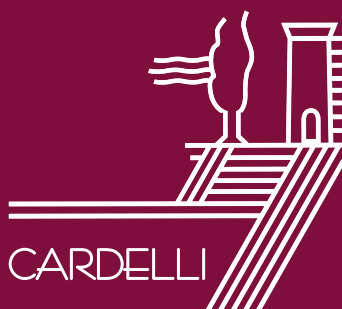




LANGHE ROSSO - Agape

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Varietà	Langhe Rosso DOC
Terreno	Marnoso-argilloso-calcareo, poco profondo
Vigneti	Albaretto, 500-600 m
Sistema di allevamento	Controspalliera
Potatura	Guyot
Vinificazione	La durata della fermentazione è di 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.
Sapore	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.



AZIENDA AGRICOLA CARDELLI DANILO

Via San Antonino 12 bis Albaretto della Torre
12050, Cuneo - Italia
P.IVA: 02506000047