

PAOLA OBERTO

Langhe Rosso doc

Clarascum 2024

Dedicato a Cherasco, sulle cui pendici affacciate sul Monviso si trovano i nostri vigneti, dal nome del borgo di età romana presso il quale nel 1243 nacque la città attuale.

Questo vino nasce dall'unione dei migliori vitigni di Langa, il Nebbiolo ed il Barbera, entrambe dotati di un carattere molto spiccato e riconoscibile

La struttura tannica, il colore granato e le note speziate del Nebbiolo si compenetrano con la spiccata acidità, le note fruttate ed il colore violaceo del Barbera, dando vita ad un vino morbido e complesso, di grande bevibilità.

In questo blend le peculiarità dei due vitigni si incontrano e si amalgamano, risultandone ingentilite e valorizzate.

Vigneto

Zona di produzione: Langhe

Vitigno: Nebbiolo 50% e Barbera 50%

Vigneti: località San Michele di Cherasco Altitudine: 350 m s.l.m.

Esposizione: Sud-Ovest Suolo: limoso-argilloso, calcareo

Sistema di allevamento: spalliera

Nebbiolo: Guyot - Densità di impianto: 4000 piante/ha

Età del vigneto: 7 anni

Barbera: Cordone speronato Densità di impianto: 4600 piante/ha

Età del vigneto: 18 anni

Potatura secca, potatura verde, palizzatura e vendemmia: manuali

Vinificazione:

I due vitigni vengono vinificati separatamente, quindi assemblati un mese prima dell'imbottigliamento:

Il Barbera, dopo un'accurata vendemmia manuale in cassette forate, viene pigiadiraspato e la fermentazione avviene a temperatura controllata, a circa 26°C, per 5-6 giorni. In seguito, dopo la fermentazione malolattica, il vino passa circa 6 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio.

Il Nebbiolo dopo la raccolta e la pigiatura viene lasciato fermentare e macerare per circa 10 giorni in acciaio a temperatura controllata, quindi viene affinato in tonneaux di secondo passaggio.

Note di degustazione:

Dal colore rosso rubino al naso regala profumi di rosa e spezie dolci avvolte da note decise di frutti rossi. In bocca è morbido e sapido allo stesso tempo, ricorda la marmellata di more e la ciliegia marasca, con un finale fresco sostenuto da tannini delicati ed eleganti. Si può bere giovane, ma alcuni anni di invecchiamento lo renderanno ancora più armonico e setoso.

Abbinamenti:

La morbidezza e le note fruttate ne fanno un vino ottimo per primi piatti saporiti, ma grazie al suo carattere armonico si accompagna molto anche a piatti a base di carne e a formaggi di media stagionatura.

Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata certificato SQNPI

