

Langhe DOC "Cublère"



DOC: Langhe DOC

Rebsorte: Rote Rebsorten

Domain: Azienda Vitivinicola Blengio di Reale Daniele

Art des Bodens: Kalkhaltig

Dichte der Bepflanzung: 4000 Reben / ha

Alter der Reben 30/35 Jahre

Ertrag: rund 2,3 kg / Stock

Features: 12,5% Alkohol enthält SO₂

Kulturmethode: Guyot

Rebsorte Eigenschaften: die Trauben haben eine konische Form, die dunkelblauen Beeren hängen lose. Das im Sommer grün-bronzene Blattwerk nimmt an rot-orangene Farben im Herbst an, so dass sie sich deutlich von anderen Feldfrüchten abzeichnen. Unter den roten Sorten wird diese Sorte als Erstes geerntet (Ende September).

Weinbereitung: Der Prozess der Weinbereitung ist die traditionelle Maischegärung. Refining erfolgt in Edelstahltanks.

Die Farbe: Intensives Rubinrot mit tief violetten Reflexen.

Der Geruch: leicht fruchtig.

Der Geschmack: trocken, zart und frisch mit einem leicht bitteren Nachgeschmack

Serviervorschläge: Rotes Fleisch, reifem Käse.

Serviert bei 18 ° C

Reifapazität: 2 Jahre.

Gesamtsäuregehalt: 5,50 g / l

Restzucker: <2 g / L