

Langhe DOC "Cublère"



DOC : Langhe DOC

Vitigno : Varietà a bacca rossa

Azienda : Azienda Vitivinicola Blengio di Reale Daniele

Composizione del suolo: Calcareo

Densità di impianto: 4000 viti/ha

Età del vigneto: 30 /35 anni

Resa: circa 2,3 kg/pianta

Caratteristiche: 12,5% alcohol, contiene SO2

Metodo di coltivazione : Guyot corto

Caratteristiche del vitigno: In questa varietà i grappoli, di forma conica, sono spargoli con acini di colore blu scuro e rachide rosso. La vegetazione, di colore verde-bronzeo in estate, tende a virare, in autunno, verso colori caldi rosso- aranciati che distinguono questo vitigno dagli altri. E' la prima delle varietà a bacca rossa ad essere raccolta a fine Settembre.

Vinificazione: Il processo di vinificazione è quello tradizionale con fermentazione sulle bucce e affinamento in vasche di acciaio inox.

Vista : Rosso rubino intenso con pronunciati riflessi violetti.

Olfatto : Delicatamente fruttato

Gusto: Fresco, delicato e secco con retrogusto di mandorla

Consigli di servizio : Carni rosse e formaggi maturi . Temperatura di servizio di 18°C.

Capacità di invecchiamento: 2 anni.

Acidità totale: 5,5 g/L

Zuccheri residui : <2,0 g/L