



Langhe Rosso Turrion

Vigneti: situati a La Morra con esposizione OVEST e l'età media dei ceppi è di 30 anni circa

Vitigno: Nebbiolo 50% - Barbera 40% - Albarossa 10%

Ceppi ad ettaro: 6000 ceppi circa

Terreni: medio impasto, argillo calcareo

Note di coltivazione: potatura medio-corta di 7-8 gemme con guyot semplice ; ad inizio maturazione viene praticato diradamento riducendo la produzione per singolo ceppo del 30% circa

Vinificazione: l'uva vendemmiata viene pigiata sofficemente in vasche di acciaio inox termocondizionate dove inizia a fermentare spontaneamente; la fermentazione avviene a 30°C e la macerazione si prolunga per 10-12 giorni muovendo la massa con rimontaggi e follature almeno 4 volte al giorno. Alla svinatura il vino farà spontaneamente la fermentazione malolattica sempre nelle vasche di acciaio. La vinificazione avviene separata per ogni vitigno, dopo la malolattica i vini vengono assemblati.

Affinamento: dopo le fermentazioni il vino inizia il suo periodo di affinamento di 24 mesi in barriques francesi. Dopo l'imbottigliamento seguirà ancora un affinamento in bottiglia per 12/18 mesi.

Bottiglie prodotte: 3000 circa