

LANGHE DOC MERLOT

«Il Merlot mi ha sempre affascinato; durante i miei viaggi in Francia ho capito che avrebbe potuto esprimersi bene anche a casa nostra. Papà Bruno pensava fosse un azzardo, ma l'ho convinto e oggi questo vino ci regala grandi soddisfazioni. Per produrlo, abbiamo bonificato e ripristinato gli storici terrazzamenti all'interno delle mura del castello, proprio sotto la torre di Cortemilia.» – Stefano Barberis



IN VIGNA

Uve: 100% Merlot.

Le viti crescono su suoli di matrice sabbiosa venata da una piccola percentuale di marna, esposti a sud nel comune di Cortemilia, a circa 270 metri di altitudine. Allevamento a Guyot con densità di 4.000 ceppi/ha. La vendemmia avviene nella seconda decade di ottobre.



IN CANTINA

Dopo una soffice diraspatura, che lascia gli acini intatti, ha inizio la fermentazione alcolica a temperatura controllata. In seguito a svinatura, chiarifica e 2-3 travasi, il vino svolge spontaneamente la fermentazione malolattica in acciaio per 3-5 mesi. Segue un affinamento in vasche d'acciaio di 8-9 mesi con bâtonnages settimanali e un ulteriore passaggio di 12 mesi sulle fecce nobili in barrique rigenerate (90% rovere francese e 10% americano). Riposa infine in bottiglia per ulteriori 12-18 mesi prima della messa in commercio.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso rubino poco intenso con riflessi granata. **Naso:** si apre su profumi di ciliegia, prugna, mirtillo, nocciola, per poi evolvere su note speziate di pepe nero, cardamomo, cacao. **Palato:** elegante, morbido, dal tannino vellutato; il finale è lungo e avvolgente senza perdere la freschezza.



ABBINAMENTI

Ideale per accompagnare piatti ricchi e saporiti da ogni regione.

In Piemonte: pin al sugo d'arrosto, risotto al tartufo bianco, porcini trifolati.

In Italia: tagliatelle al ragù, tonno in crosta di nocciole, formaggi stagionati.

Nel mondo: cous cous alla marocchina, hamburger, costine in salsa BBQ.

16 - 18

750 ml 14,5%