

LANGHE DOC PINOT NERO 2015 ARGAMAKOW

PODERE
RUGGERI
CORSINI

GENERE: VINO ROSSO FERMO
AREA: LANGHE - MONFORTE D'ALBA (CN)
VARIETA': 100% PINOT NERO
Vino ottenuto da uve *Pinot nero* della nostra azienda.

Alcool: 13.50 % by vol.
Acidità totale: 5.12 grammi per litro
Estratto non riduttore: 28.0 grammi per litro
Anidride solforosa totale: 122 mg/L

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

COMUNE: Monforte d'Alba
SUPERFICE: 0.4 ettari
ALTITUDINE: circa 520 metri
ESPOSIZIONE: Est
TERRENO: Elveziano - calcareo argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot VSP
DENSITA': 6000 piante/ettaro
ETA' DEL VIGNETO: 20 anni
VENDEMMIA MANUALE

2015 PRODUZIONE:

3234 bottiglie 0.75 L
24 magnum 1.5 L

ENOLOGIA

La vinificazione inizia dopo una raccolta manuale in cassette, con rimozione immediata del raspo. In seguito, si effettuano quattro rimontaggi al giorno per la prima settimana e la macerazione dura otto giorni. Dopo la svinatura, la decantazione e la fermentazione malolattica, il vino viene affinato in diverse barrique francesi per 18 mesi. Imbottigliato nel luglio 2017.

NOTE DEGUSTATIVE

Argamakow Langhe DOC Pinot Noir è un vino che può essere bevuto ancora giovane o lasciato invecchiare dai dieci ai quindici anni. Da servire a una temperatura tra i sedici e i diciotto gradi, è un vino morbido, fragrante e piacevolmente tannico..

ABBINAMENTI

Si abbina in modo ideale ai primi piatti (pasta e riso), alla carne, ai formaggi e ai salumi, ma può essere abbinato anche al pesce.