

LANGHE DOC PINOT NERO 2021 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: 13.56 % by vol.

Acidità totale: 5.63 grammi per litro

Estratto non riduttore: 26.2 grammi per litro

Anidride solforosa totale: 84 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: 26 anni

VENDEMMIA MANUALE

2021 PRODUZIONE:

2.086 bottiglie 0.75 L

24 bottiglie 1.5 L

10 bottiglie 3.0 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 36 mesi. Imbottigliato nel Luglio 2024.

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.