

E R E M O

LANGHE
DOC
ROSSO



Barbera - Nebbiolo



Langa albese



Terreni ricchi di marne calcaree e sabbie gialle



Media collina



Sud-ovest, ovest



Sistema: guyot
4.000-5.000 ceppi/ha



Settembre



13,5 % vol



15-16 °C



0,75 L

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: l'uva giunta in cantina viene diraspata, pigiata e avviata immediatamente alla fermentazione in serbatoi di acciaio inox. La temperatura media di fermentazione è di circa 30 °C: durante questa fase, i rimontaggi sono molto frequenti, per ottimizzare l'estrazione polifenolica. La differente gestione della macerazione consente di ottenere vini complementari, che trovano naturalmente un perfetto equilibrio.

Affinamento: i vini si affinano, in un primo tempo, separatamente, parte in barriques (Allier di 2° e 3° passaggio) e parte in botte (Slavonia). Dopo 8 mesi circa avviene l'assemblaggio finale seguito da un ulteriore affinamento in grandi botti di rovere per altri 4 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore è rosso rubino con riflessi granati. Il profumo ricorda i piccoli frutti del sottobosco, la confettura di prugna, la liquirizia. In bocca la

trama tannica è fitta e densa e l'acidità, ben equilibrata, dona sapidità e lunghezza al retrogusto.

ABBINAMENTI

È vino che merita di accompagnare portate importanti. Ottimo con i primi piatti ricchi di sapore, le carni e i formaggi.



EREMO

LANGHE
DOC
ROSSO



Barbera - Nebbiolo



Barolo and
Barbaresco's area



Blue-gray
calcareous marl



Medium hills



South-west, west



System: guyot
4.000-5.000 plants/ha



September



13,5 % vol



15-16 °C



0,75 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: the fermentation takes place at 30° C in steel tanks with frequent pumping-over process in order to optimize the extraction of colour. Nebbiolo is then immediately separated from the skins, while Barbera remains in contact with them for a week. The different maceration process applied to Barbera and Nebbiolo perfectly combine the tannin and elegant bouquet of Nebbiolo together with the fresh and smooth taste of Barbera.

Ageing: the two wines are aged separately for a few month, partly in Allier-oak small casks, partly in Slavonian oak casks. After 8 months the two wines are blended and further aged for 4 months in large oak casks.

TASTING NOTES

Ruby red colour with garnet reflexes. The bouquet is reminiscent of underbrush (red currant, blackberry, blueberry), prune jam, licorice, with nuances of chocolate and toasted coffee. On the palate

the sweet and smooth tannins of Nebbiolo give volume, roundness and mingle with the acidity of Barbera, giving freshness and sapidity to the aftertaste.

PAIRINGS

Pleasant accompaniment throughout the meal. Perfect companion to flavourful starters, white and red meats, fresh and mild aged cheeses.

