



CA'ROME'

LANGHE DA PRUVE' DOC

Varietà: Assemblaggio di vitigni Nebbiolo e Barbera

Provenienza e suolo: Vigneto in comune Barbaresco per il nebbiolo, Serralunga d'Alba per la Barbera. Media di due terreni calcarei argillosi con presenza di zinco, magnesio e manganese. Densità d'impianto di 5000 viti per ha., 1,3 Kg per vite.

Altitudine: da 290 a 350 m.s.l.

Note degustative: Colore rosso rubino, con sentori nobili di rosa e mandorla. Al gusto è corposo e delicato. Le due varietà si completano l'una con l'altra per raggiungere un perfetto equilibrio: la Barbera dona colore ed acidità, il Nebbiolo la struttura, i tannini e l'eleganza.

Vinificazione: I grappoli severamente selezionati vengono raccolti verso la metà di ottobre; i grappoli di Nebbiolo e Barbera vengono vinificati separatamente in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

La vinificazione dura 15 giorni per il Nebbiolo e 8 giorni per la Barbera a temperatura non superiore ai 30°C. I vini vengono poi trasferiti nelle barriques e nelle botti di Rovere di Slovenia; dopo 6 mesi si procede all'assemblaggio Nebbiolo-Barbera. Il vino viene lasciato invecchiare per 18 mesi nelle barriques e nelle botti di rovere di Slovenia; una volta imbottigliato rimane ad affinare in bottiglia 12 mesi.

Alcool: 14% vol.



Azienda Agricola Ca' Rome'

Strada Rabajà, 86/88

12050 BARBARESCO (CN)

Tel. +39.0173.635126 - Fax +39.0173.635175

Mail: info@carome.com

Web: www.carome.com