



CA'ROME'

LANGHE DA PRUVE' DOC

Rebsorte: Nebbiolo-Barbera

Herkunft und Boden: Rebgarten in der Gemeinde Barbaresco/Serralunga d'Alba. Süd- und Südostlage, Rebfläche 1,20 ha. Kalk- und lehmhaltiger Boden mit Zink-, Magnesium- und Mangangehalt.

Stockdichte 5000 Rebstöcke pro ha, 1,3 kg pro Stock.

Reifezeit: 4-8 Jahre je nach Jahrgang.

Höhenlage: 290 bis 350 m ü.d.M.

Verkostungsnotizen: Rubinrote Farbe mit edlen Nuancen von Rose und Mandel. Der Geschmack ist körperreich und mild. Die beiden Rebsorten ergänzen sich zu einem perfekten Gleichgewicht: Barbera verleiht Farbe und Säure, Nebbiolo die Struktur, die Tannine und die Eleganz.

Vinifizierung: Um Mitte Oktober werden die Trauben gelesen und streng ausgewählt; die Nebbiolo- und Barbera-Trauben werden getrennt in Stahlbehältern bei kontrollierter Temperatur vinifiziert.

Die Weinbereitung dauert zwei Wochen für Nebbiolo und eine Woche für Barbera bei einer Temperatur von nicht über 30°C. Dann werden die Weine in die Barriques und slowenischen Eichenfässer umgefüllt. Nach 6 Monaten werden Nebbiolo und Barbera gemischt. Der Wein reift 18 Monate in den Barriques und slowenischen Eichenfässern; nach der Abfüllung folgt die Flaschenreifeung für 12 Monate.

Alkoholgehalt: 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