

LANGHE DOC

Ternus

Blend di Nebbiolo, Dolcetto e Barbera. Vino rosso, affinato per circa 8 mesi, fruttato e di buona struttura, ma allo stesso tempo elegante.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Vitigno: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto;

Altitudine: 250-350 m.s.l.m.;

Esposizione: sud, est;

Origine geologica¹: Marna di S. Agata fossili - marne più o meno sabbiose grigio-azzurre, con locali intercalazioni sabbioso-conglomeratiche e Formazione di Lequio - alternanza di arenarie più o meno cementate, sabbie e marne compatte;

Tipo di suolo²: Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;

Densità d'impianto: 4000-4500 ceppi di vite/ha superficie;

Forma di allevamento: contropalliera;

Sistema di potatura: Guyot;

Resa produttiva in uva: 9000 kg di uva/ha superficie;

Resa produttiva in vino: 6300 L vino/ha.

VINIFICAZIONE

Le uve sono vinificate separatamente:

Dolcetto: la fermentazione dura 4-6 giorni, è condotta ad una temperatura di 26-28 °C ed è seguita da un periodo di almeno 2 mesi di affinamento sulle fecce fini (*sur lies*) in vasche di acciaio inox.

Barbera: la fermentazione dura 6-8 giorni, a una temperatura di 27-29 °C e anche qui si hanno almeno 2 mesi di affinamento sulle fecce fini (*sur lies*) sempre in vasche di acciaio inox.

Nebbiolo: la fermentazione dura 6-8 giorni, a una temperatura di 27-29 °C e anche qui si hanno almeno 2 mesi di affinamento sulle fecce fini (*sur lies*) sempre in vasche di acciaio inox.

Successivamente, sfruttando il freddo invernale, sono lasciati per 3-4 mesi a basse temperature favorendo il deposito del torbido e l'illimpidimento.

In seguito, in base all'evoluzione di ciascun vino, è stabilito l'assemblaggio, con percentuali variabili in funzione dei vini e dell'annata. L'affinamento dura circa 8 mesi.

Infine, il Langhe DOC Ternus è imbottigliato e dopo alcuni mesi di sosta nella nostra cantina è avviato alla commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: brillante e rosso violaceo abbastanza intenso;

Odore: fruttato ed ampio con sentori di spezie e floreali;

Sapore: pieno e di buona struttura, ma con tannini morbidi. Si completa con una piacevole e calda persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbinava bene con primi, piatti di carne e formaggi.

Temperatura di servizio: 18 °C



¹ A.VV. Carta geologica d'Italia 1:100.000;

² IPLA, 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000

