

Faletto

Langhe rosso



vino: rosso delle Langhe “Faletto” doc

comune di produzione: piccoli vigneti vari, siti nei comuni vicini ad Alba .

uva: questo vino è l’unico assemblaggio che la nostra azienda produce. Le uve e le percentuali che formeranno il taglio variano di anno in anno con l’unico scopo di poter fornire un vino più equilibrato accattivante e seducente possibile. Si tratta comunque di uve autoctone e non, prodotte e vinificate sotto stretto controllo aziendale nelle Langhe. La segretezza con la quale assemblo e vinifico queste uve e o questo vino mira a darne unicità e pregio.

Gradazione alc. : 14% - 14,5%

superficie vitata: 1 ettaro suddiviso tra tutte le tipologie di uva.

esposizione: sud-ovest.

tipologia di terreno: argilloso e misto sabbioso.

sistema di allevamento: Gujot-basso

età media delle viti: 10 - 20 anni.

densità dell’impianto: 4000 ceppi per ettaro

epoca di vendemmia: terza decade di settembre e seconda decade di ottobre.

resa massima: 90 quintali per ettaro, ridotti a seconda del diradamento.

contenitori per la produzione: vasche inox

contenitori per l’affinamento: fusti in rovere francese da 225 litri; la percentuale dei contenitori nuovi e usati viene decisa in seguito alla valutazione sanitaria e analitica che il vino possiede a fermentazione ultimata. Anche la durata della permanenza all’interno delle barriques e in relazione alla struttura che il vino dimostra nell’affinamento

chiarificazione e filtrazione: nessuna di queste operazioni.

periodo dell’imbottigliamento: estate del secondo anno.

numero bottiglie prodotte a regime: 4.000.

imballo: cartoni da 6 -12 bottiglie.

Piatto consigliato: primi e secondi piatti di una certa importanza ideale con coniglio ai peperoni.

Note di Degustazione: Colore: rosso violacei con riflessi malva – Profumo: il naso grazie anche all’assemblaggio di 3 uve è molto complesso; migliora evolvendo i suoi profumi in seguito ad alcuni anni di affinamento in bottiglia. Il gusto nei primi anni è caratterizzato da sentori di peperone dolce tipici del Cabernet Sauvignon, affinati di buon grado dall’apporto della barrique in profumi riconducibili al pepe nero.