



# Langhe Rosso D.O.C.

## Ambrass

*Ambrass* è un termine piemontese che vuol dire **abbraccio**. Questo è il nostro vino, nato per esaltare i due vitigni più importanti del territorio, in un unico omaggio.

Il colore è **rosso rubino** tipico della **barbera**, che prevale visivamente e anche all'olfatto, con un bel **fruttato**, dai sentori di prugna e ciliegia.

Al palato prevale la caratteristica del **nebbiolo**, infatti risulta **secco** e giustamente **tannico**. E' strutturato, **avvolgente** e **morbido**.

Provalo con **carni elaborate**, **pasta** al ragù o con sughi importanti, **formaggi** stagionati. E' anche ottimo da solo, a termine di una giornata, per coccolarsi un po'.

## Base information

**Nome del prodotto:** Langhe DOC Rosso Ambrass  
**Vitigno:** Barbera e Nebbiolo  
**Denominazione:** Langhe Rosso  
**Classificazione:** DOC  
**Colore:** rosso granato  
**Tipologia:** fermo  
**Paese/Regione:** Piemonte  
**Annata:** 2018  
**Alcool svolto:** 15% vol.  
**Zucchero residuo:** 0,29 g/l  
**Numero di bottiglie prodotte:** 1.000



## Vineyard

**% Uva/ Vitigno:** 50% barbera – 50% nebbiolo  
**Terreno:** sabbioso e ghiaioso con terreni compatti a bassa profondità  
**Esposizione:** sud est  
**Metodo agricolo:** lotta integrata  
**Anno d'impianto:** 2000  
**Data della vendemmia:** settembre  
**Tipo di vendemmia:** manuale in cassette  
**Geolocalizzazione:** 44.80054001762425, 7.926118836602545

## Winemaking

**Metodo:** selezione attenta del prodotto in vendemmia, diraspatura e successivamente fermentazione per una decina di giorni in acciaio, rimontaggi e delestage programmati. Terminata la fermentazione viene travasato in botti di legno di rovere francese, dove vi rimane per due anni. Questa lavorazione viene fatta singolarmente per i due vini. Successivamente al momento dell'imbottigliamento si esegue il **bland** che costituirà il vino finale. 12 mesi in bottiglia dopo l'invecchiamento  
**Temperatura:** 28°C  
**Durata:** 10 gg  
**Malolattica:** si  
**Affinamento:** legno rovere francese  
**Età delle botti:** nuove e di secondo passaggio  
**Tipo di botte:** barrique e tonneau  
**Tipo di legno:** rovere francese fontanblue  
**Livello di tostatura:** media  
**Percentuale di botti nuove:** 50%  
**Tempo in legno:** 24 mesi  
**Tempo minimo in bottiglia:** 12 mesi

## Bottle

**Peso della bottiglia vuota:** 450 g  
**Data imbottigliamento:** /  
**Potenziale d'invecchiamento:** 10 anni  
**Dimensione del turacciolo:** 26x44  
**Materiale del turacciolo:** sughero  
**Tipo di bottiglia:** Bordolese  
**Numero di bottiglie per scatola:** 6  
**Dimensione della scatola:** 45x17x25

## Chemical Analysis

**Estratto secco:** 27,10 g/l  
**Acidità totale:** 5,67 g/l (acido tartarico)  
**Acidità volatile:** 0,83 g/l (acido acetico)  
**SO2 totale:** 68 mg/l  
**SO2 libera:** 20 mg/l

