



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

