

CASCINA BONGIOVANNI



LANGHE ROSSO "FALETTO" D.O.C.



Uva: Cabernet Sauvignon, Barbera e Nebbiolo

Gradazione Alc.: 14% - 14,5%

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

Vendemmia: Le uve vengono raccolte, a seconda del loro periodo di maturazione ottimale, tra la fine di Settembre e fine Ottobre.

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

Vinificazione: le diverse varietà di uva hanno tempi di maturazione differenti e vinificazione separata in vasca di acciaio inox. Verranno assemblate solo dopo l'affinamento in barriques che varia da 12 a 18 mesi. Nessuna operazione di chiarifica o filtrazione prima dell'imbottigliamento.

Numero bottiglie prodotte: 4.000. disponibile anche in formato magnum da 1,5 litri.

Temperatura di servizio: 16/18°

Note di Degustazione: Colore: rosso violacei con riflessi malva – Profumo: il naso grazie anche all'assemblaggio di più tipologie di uve risulta molto complesso. Il gusto nei primi anni è caratterizzato da sentori di peperone dolce tipici del Cabernet Sauvignon. Il trascorrere del tempo, conferisce una evoluzione che avvicina il vino a particolari speziati che ricordano il pepe.

Questo vino viene prodotto con più varietà di uva autoctone e non, ma prodotte e vinificate in Langa. Negli anni il percorso seguito dall'azienda, ha dato spazio notevolmente maggiore al Cabernet Sauvignon, assemblato con vitigni come Nebbiolo e Barbera, in grado di migliorare ulteriormente le caratteristiche fisico-chimiche che questo campione possiede naturalmente. La superficie totale un ettaro circa. Consigliato con primi e secondi piatti di una certa importanza ideale con coniglio o pollo ai peperoni.

Azienda Agricola Bongiovanni di Mozzone Davide - Via Alba Barolo, 3 - 12060 Castiglione Falletto (CN)

C.F.: MZZ DVD 69D12A124A - P.IVA: 02797080047

TEL. +39 0173 262184

Sito: www.cascinabongiovanni.it - e-mail: info@cascinabongiovanni.com