

CASCINA BONGIOVANNI



LANGHE ROSSO “*SaLù*” D.O.C.



Uva: vitigni diversi a bacca rossa prodotta in Langa

Gradazione Alc. : 12,5 – 13%

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, tra la fine di Settembre e fine Ottobre.

Resa massima: 90 quintali per ettaro.

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 6 a 12 mesi. Nessuna operazione di chiarifica o filtrazione prima dell'imbottigliamento.

Numero bottiglie prodotte: 4.000

Temperatura di servizio: 16/18°

Note di Degustazione: Colore: rosso rubino con riflessi violacei – Profumo: trattandosi di assemblaggio, variabile di anno in anno, il suo unico scopo è di riscoprire la piacevolezza aromatica e gustativa. Questo obiettivo ci impone come unica regola, la volontà di esaltare la freschezza ed in parte una gradevole complessità. L'affinamento in contenitori di legno, armonizza e completa il bouquet. Morbido al palato, ottimo abbinato a salumi, primi piatti, carni bianche e rosse e formaggi di media stagionatura. Regala piacevoli emozioni a palati giovani e nuovi al mondo del vino, ma soddisfa anche i più esigenti.

SaLù è il nostro nuovo langhe rosso prodotto da uva a bacca rossa coltivata in Langa. È stato pensato da Sara e Luca per il loro ingresso in azienda. Sono la 4° generazione che porterà avanti l'azienda di famiglia nata nel 1950 dal bisnonno Giovanni.

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