

# LANGHE ROSSO

DOC



## CA' D' GAL DESCRIZIONE VIGNETO

**Posizione geografica:** A sud della regione Piemonte, Nella zona delle Langhe, 25 Km ad est della città di Alba

**Geologia del suolo:** Terziario composto da sedimentazione marina. Colline di terreno molto friabile di medio impasto, con percentuali più elevate di calcare nei versanti a sud, chiamati "sori"

**Clima:** Temperato freddo. Ad inverni molto rigidi, si alternano stagioni intermedie con buona piovosità specialmente in autunno. Le estate sono generalmente calde e con un alto tasso di umidità atmosferica, di norma molto siccitose

**Superficie:** Superficie vitata totale dell'azienda: 11,70 Ha

**Suddivisione produttiva:**

Ha 7,00 produzione Moscato d'Asti "Lumine"

Ha 1,00 produzione Moscato d'Asti "Vigneti di Ca' d' Gal"

Ha 1,00 produzione Moscato d'Asti "Vigna Vecchia"

Ha 1,50 produzione Asti Spumante.

Ha 1,20 impiantati a

Chardonnay+Sauvignon, Barbera d'Asti, Freisa, Pinot Nero

## LANGHE PINOT NERO DOC

**Vitigno:** Pinot Nero (Ha 00,10,00)

**Età media del vigneto:** 7 anni

**Densità:** 5.000 viti per Ha

**Sistema di allevamento:** Potatura Guyot con conseguente filare a spalliera alta mt 1,80

**Vendemmia:** Manuale tra metà settembre e primi di ottobre

**Resa per ettaro:** Hl 50. Questa resa è dettata sia dall'età del vigneto giovane, e dalle accurate scelte agronomiche che normalmente adottiamo per tutti i nostri impianti

**Vinificazione:** A seguito della raccolta delle uve si effettua la pigia diraspatura per eliminare i graspi, a una fermentazione da lieviti autoctoni, segue la macerazione delle bucce con rimontaggi del cappello manuali, per circa 20 giorni. Dopo una prima svinatura dalla vinaccia vengono effettuati travasi nell'anno di riposo in acciaio inox

**Imbottigliamento:** Il vino senza ne chiarifiche ne filtrazioni viene imbottigliato nell'autunno dopo la vendemmia

## CARATTERISTICHE

Un vino nato dall'amore per questo vitigno tanto blasonato ma altrettanto scontroso e difficile.

Una scelta maturata anche in questo caso da una iniziale e attenta selezione del terreno migliore nel quale impiantare il nostro primo vigneto di Pinot Nero. E la scelta non poteva che cadere in una parte del Sori di Valdivilla, grande esposizione ma soprattutto, terreni ideali.

Sabbia, vene di tufo calcareo e pietra a 50 cm di profondità, l'ideale per garantire al vitigno grande mineralità e pienezza di frutto.

Oggi il vigneto ha sei anni, nel 2011 abbiamo presentato al pubblico le nostre prime bottiglie di Pinot Nero Ca' d' Gal e siamo sempre più convinti delle grandi potenzialità insite nel rapporto tra questo splendido vitigno e il nostro territorio.

Un vino dalla giusta tonalità mai troppo carica, spiccata verve minerale, con delicate note fruttate di ribes, mora e lampone e una nota finale speziata, capace di evolvere e integrarsi sempre più negli anni. In bocca il crescendo di intensità è progressivo e perfettamente corrispondente.

Da abbinare a tutto pasto, piacevole con piatti a base di carne ma anche con pesci in salsa, zuppe e preparazioni speziate.

PINOT  
NERO

