



Mainerdo®

# LANGHE ROSSO DOC GIOANINET



**Uva da cui è prodotto:** Vino ottenuto da una o più varietà di uve rosse coltivate nella zona delle Langhe albesi

**Zona di origine:** vigneti situati nella zona delle Langhe

**Ettari coltivati in proprietà:** 1,67

**Altitudine:** Da 200 a 240 m. s.l.m.

**Esposizione solare:** Sud, Sud-Ovest

**Suolo:** Terreno Tortoniano ricco di argille calcaree azzurre 45%, limo 10% e sabbia 40%.

**Ceppi per ettaro:** da 3900 a 6500.

**Sistema di allevamento:** Guyot con 10-12 gemme.

**Vendemmia:** A mano in cassette forate da 25 kg. circa.

**Produzione media per ettaro in mosto:** 7500 litri

**Primo anno di produzione:** 2002

**Vinificazione:** in vasche di acciaio inox a 26 -28°C per 8 - 10 giorni

**Affinamento:** Le uve rimangono nei tini a macerare per 12-15 giorni a 28°C circa.

Alla svinatura i vini vengono trasferiti in altre botti di legno da 25 Hl. per svolgere la fermentazione malolattica.

**Colore:** Rosso brillante con riflessi porpora scuri.

**Profumo:** Ricco in piccoli frutti rossi, confettura di prugna, ciliegie sottospirito, con leggeri sentori di vaniglia, pepe nero e confettura di more e ribes nero.

**Gusto:** Al palato si presenta vellutato, pieno e molto armonico. La sua grande morbidezza è dovuta ad un'acidità abbastanza contenuta e ad una struttura tannica matura e dunque poco aggressiva.

**Abbinamenti gastronomici:** Pasta, portate a base di riso, carni bianche e rosse alla griglia, formaggi stagionati, si abbina bene sia alla cucina italiana che alla cucina internazionale

**Gradazione alcolica:** 13,5 - 14 % vol.

**Bottiglie prodotte per anno:** 15.000 - 20.000

**Formati disponibili:** 75 cl.



**Azienda Vitivinicola Mainerdo**

Via Moretta, 20 - Neive (CN) - Piemonte - Italia - Tel. +39.0173.67056 - Fax +39.0173.67056  
mainerdo@mainerdo.com - www.mainerdo.com