

LANGHE DOC ROSSO LONG NOW



Zona di produzione: Cascina Tolino nei comuni di Treiso e Neviglie

Altitudine: da 300 a 350 Mt s.l.m.

Anno di impianto: 1950 - 2001;

Forma di allevamento: gujot

Densità piante per ettaro: 4000 per la parte del 1950 e 5000 per la parte del 2001

Primo anno di produzione: 2000

Terreno: di medio impasto con una ricca componente di microelementi minerali come il magnesio, calcio, ferro, fosforo e potassio.



CARATTERISTICHE:

La denominazione Langhe d.o.c. raccoglie al suo interno zone produttive e varietà di uva tra le più importanti al mondo. Questo vino è ricavato interamente in una nuova azienda che abbiamo acquistato agli inizi del 1999, situata a poche centinaia di metri dalla nostra sede aziendale, ai confini della zona del Barbaresco. Terreno molto ripido, caratterizzato dalla presenza di una Palma al suo interno e che è, per questioni geografiche di confini comunali, utilizzabile solo a metà per la produzione di Nebbiolo da Barbaresco. Nella parte restante, altrettanto suggestiva ed irrisconoscibile senza l'ausilio di strumenti topografici, il Nebbiolo prodotto non può pertanto divenire con l'invecchiamento Barbaresco. Il nome e la grafica dell'etichetta esprimono caratteristiche di innovazione ed internazionalità a cui l'assemblaggio di due varietà può portare. Long Now esprime il concetto di lungo presente ed è il nome che alcuni importanti scienziati ed intellettuali californiani (Long Now Foundation) hanno attribuito al particolare orologio raffigurato sull'etichetta, oggi presente al Museo della Scienza e della Tecnica di Londra.



NOTE TECNICHE:

Vino di concezione innovativa, viene prodotto cercando di esaltare al massimo le potenzialità di due varietà ricavate da piante relativamente vecchie che crea vini morbidi, persistenti e soprattutto da lunghissimo invecchiamento. Vinificazione separata per le due varietà. Fine della fermentazione e prima decantazione ancora in acciaio per poi passare al legno. Affinato per quasi due anni in piccoli fusti di rovere, viene poi assemblato prima dell'imbottigliamento e lasciato riposare per quasi un anno in bottiglia prima di essere commercializzato. Le caratteristiche sono quelle di un vino importante, austero, langarolo, dalle grandi potenzialità.



SCHEDA DI DEGUSTAZIONE:

Alla vista questo vino si presenta di colore rosso violaceo bluastro quasi nero e poco penetrabile, ma al contempo vivace e particolarmente piacevole. Caratteristiche di impenetrabilità percepibili anche all'olfatto con una componente varietale molto marcata ed aromi di frutta molto matura, di mora, di lampone e di ciliegia rossa, che fanno da cornice alle appena percettibili note vanigliate. Prorompente al palato, aperto, pieno, vellutato, avvolgente, esprime al meglio le caratteristiche di sapidità e di eleganza che le due varietà possiedono e che esaltano, se ben modellate, la piacevolezza gustativa.



FORMATI DISPONIBILI:

0,75 litri 1,5 litri 3 litri 5 litri 12 litri 18 litri



PREMI E RICONOSCIMENTI:

[Vedi tutti i premi e riconoscimenti](#)

Iscriviti alla nostra newsletter!

per essere sempre aggiornato sul mondo Pelissero

INSERISCI QUI LA TUA MAIL

ISCRIVITI

I'm not a robot

reCAPTCHA
Privacy - Terms

Accento al trattamento dei dati personali come descritto nella [Privacy Policy](#)