Langhe doc rosso Long Now



Formati disponibili: Litri 0,75 / 1,5 / 3 / 5

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

Varietà: Barbera 50% Nebbiolo 50%

Esposizione: sud/est - est

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 irriconoscibile senza l'ausilio di strumenti topografici, il Nebbiolo prodotto non può pertanto divenire con l'invecchiamento Barbaresco. Abbiamo deciso quindi di unirlo alla Barbera anch'essa presente all'interno di questa azienda per dare vita forse al più storico degli assemblaggi già molto comune anche tra i nostri nonni, ma indubbiamente attualissimo ed innovativo ancora oggi.
Il nome e la grafica dell'etichetta esprimono queste caratteristiche di innovazione ed internazionalità a cui l'assemblaggio di queste 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 che queste due varietà ricavate da piante relativamente vecchie possono esprimere quando vengono unite. Colore e freschezza acida sono figli della Barbera mentre la grande aromaticità e la forza tannica sono portate in dote dal Nebbiolo. Un assemblaggio quindi che crea vini morbidi, persistenti e soprattutto da lunghissimo invecchiamento. Vinificazione separata per le due varietà con macerazioni di 10 - 12 giorni per il Nebbiolo e anche 25 giorni per la Barbera in vasche di acciaio a temperatura controllata. Fine della fermentazione e prima decantazione ancora in acciaio per poi passare al legno. Affinato per circa 15/18 mesi in piccoli fusti di rovere viene poi assemblato prima dell'imbottigliamento e lasciato riposare per altri 10/12 mesi 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.