

LANGHE ROSSO DOC "LE BRUME" *Stefano Farina*

Vino di elevata personalità ottenuto dalla vinificazione di uve vendemmiate al raggiungimento del massimo grado di maturazione. Affinato in barriques di provenienza francese, riposa in bottiglia per lungo tempo prima di essere commercializzato. Aromaticamente vino di grande complessità dove si fondono note di frutta rossa grande e piccola (dalla ciliegia al ribes), frutta nera (mirtillo ed altri frutti di bosco) con sentori speziati dati dall'affinamento in legno. Al gusto, grande morbidezza e volume, uniti ad una gradevole tannicità, con leggerissimo sentore finale amarognolo (piacevole e caratteristico).

VITIGNO 60% Nebbiolo, 40% Barbera.

TERRENO argilloso, calcareo e siliceo. Inferiore a 800 m. s.l.m.

VENDEMMIA Prima decade di ottobre.

RESA PER ETTARO 10 tonnellate di uva pari a 70 ettolitri di vino.

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.

EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO dall'ultimo travaso, minimo 6 mesi di botti di rovere francese e 2 mesi di bottiglia prima di essere venduto.

DATI TECNICI Grado alcolico 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20° C

ABBINAMENTI Carni rosse, selvaggina, formaggi saporiti.

TENUTA SAN QUIRICO, PIEMONTE **Piedmont**

This is a rather sophisticated wine, obtained through a wine making process of well matured grapes. Aged in French barriques (oak casks) it acquires a touch of elegance, and it is left to rest for long periods in the bottle before being placed on the market.

It is best served with meat dishes. Wine of great complexity with notes of large and small red fruits (from cherry to currant), black fruits (blueberry and other berries). Spicy flavours due to its passage in wood. Great softness and volume at taste, pleasant tannic with a very light hint of bitterness at the end (pleasant and characteristic).

VINE VARIETY 60% Nebbiolo, 40% Barbera.

SOIL Clayey, calcareous and siliceous. Under 800 meters altitude.

HARVEST Within the first ten days of October.

YIELD PER HECTARE 10 tons of grapes equal to 70 hectoliters of wine.

WINE-MAKING PROCESS Alcoholic and malolactic fermentation conducted with innovative techniques and carried out at a controlled temperature.

EVOLUTION / AGEING After last pouring, minimum 6 months in French oak barriques and 2 months in bottle before selling.

TECHNICAL FEATURES Alcohol 14% by volume.

TASTING TEMPERATURE 18-20 degrees centigrade.

BEST SERVED WITH Red meats, game and strong cheeses.

