

# LANGHE ROSSO

Denominazione di Origine Controllata

## *“Rosso di Caialupo”*



**VITIGNO:** Cabernet Sauvignon (100%)

**VIGNETI:** Nel comune di Castellinaldo, sottozona “Cenciurio”.

**CARATTERISTICHE DEL SUOLO:** Il terreno è povero di argilla come di sostanze organiche ma contenente un elevata parte silicea.

L'impianto è stato fatto nel 1994.

Le distanze tra le piante sono estremamente ridotte.

Ceppi / ettaro: 5000.

Resa / ettaro: 4500 - 5000 kg uva.

Questo ci consente di realizzare basse produzioni per ceppo: circa 0,5 - 1,2 kg di uva.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Fine ottobre.

**VINIFICAZIONE:** Dopo circa 12 ore dalla pigiatura inizia la fermentazione e quindi la macerazione che si protraggono per circa 10 giorni.

Successivamente avviene la maturazione in piccole botti da 225 litri non nuovi, per un periodo di 15 - 18 mesi.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** Luglio / agosto.

**CONTENUTO IN ALCOL:** 13,5 - 14% vol.

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 1000.