



### Langhe Rosso D.O.C. Quius

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Varietà                        | Merlot  |
| Classificazione                | D.O.C.  |
| Prima annata di produzione     | 2006  |
| Gradazione alcolica            | 14,5%   |
| Numero bt.prodotte anno        | 2.000 bottiglie   |
| Comune di produzione           | Corneliano d'Alba   |
| Natura del terreno             | Origine marina ,medio impasto,tendente argilloso.                                     |
| Nome del vigneto               | Vigna Cà Rusa   |
| Nome selezione/etichetta       | selezione Quattro Querce  |
| Anno di impianto               | 1980  |
| Resa ettaro in uva             | 40 q.li ha  |
| Sup.complessiva vigneto        | 3,0 ha  |
| Giacitura vigneto              | Collina   |
| Altitudine s.l.m.              | 350   |
| Sistema di allevamento         | Guiot   |
| Densità impianto               | 3500 ha   |
| Epoca vendemmia                | 2° metà di ottobre  |
| Tipo vendemmia                 | Rigorosamente manuale   |
| Vinificazione/press/temp.      | Diraspatura, press soffice, macerazione in inox a temp. controllata di 28° per 16 gg. |
| Maturazione /affinamento       | 18 mesi in botti in legno di Allier da 500 litri                                      |
| Imbottigliamento               | 24 mesi dopo la vendemmia   |
| Affinamento in bottiglia       | 6 mesi dopo la vendemmia  |
| Commercializzazione            | 30 mesi dopo la vendemmia   |
| Capacità di invecchiamento     | 8 - 10 anni secondo annata  |
| Conservazione consigliata      | Bott. Coricate al buio in cantina fresca e asciutta.                                  |
| Caratteristiche organolettiche |   |
| Colore                         | Rubino intenso  |
| Profumo                        | Intenso, ampio etereo speziato di frutti di bosco                                     |
| Sapore                         | Asciutto, morbido con tannini dolci   |
| Temperatura servizio cons.     | 18° C   |
| Abbinamento gastronomico       | Carni rosse e piatti di cacciagione   |