



SORDO

RAPUJÈ LANGHE DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA ROSSO

Il nome "Rapujè" deriva dall'antica usanza di raccogliere i grappoli dimenticati sulle viti, circa quindici giorni dopo la fine della vendemmia. Nebbiolo, Dolcetto e Barbera affinati assieme ci danno la gioia di riassaporare il vino dei "nostri nonni". La loro perfetta maturazione dona un vino di qualità.

Comune di produzione

Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba e La Morra

Vitigno

10% Dolcetto
30% Barbera
60% Nebbiolo

Esposizione

Sud, Sud-Est

Altitudine (s.l.m.)

250-350 mt

Terreno

Marne calcaree grigio bluastre profonde

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a Gujot tradizionale

Età del vigneto (anni)

10-20

Densità dei ceppi

4200 ceppi

Resa per ettaro

80 ql uva

Lavorazione

Pigia-diraspatura

Vinificazione

In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Maturazione

3/4 mesi In vasche di acciaio inox

Affinamento

6 mesi in botti di grandi dimensioni e 3 mesi in bottiglia (a secondo dell'annata)

Grado Alcolico

13.5% Vol (a secondo dell'annata)

Acidità

5.40 gr/l

Zuccheri (Riduttori)

0,3-0,5 gr/l

Caratteristiche

Colore rosso rubino con sfumature violette che si attenuano nel tempo; profumi delicati, floreali, intensi, ampi e persistenti; sapore fresco, fruttato, pieno, complesso, asciutto ed armonico

Temperatura di servizio

18°-20°C

Abbinamento consigliato

Riso, minestrone, pasta e carne brasati o selvaggina, formaggi stagionati



**AZIENDA AGRICOLA
SORDO GIOVANNI**

via Alba Barolo 175
Borgata Garbelletto
12060 Castiglione Falletto (CN)
Italia

Tel. +39 0173 62853
Fax +39 0173 462056
info@sordogiovanni.it
www.sordogiovanni.it

