

L'Insieme

Denominazione: Langhe DOC rosso.

Vitigni: Nebbiolo 40%, Barbera 30%, Cabernet Sauvignon 30%, circa. Quest'ultimo è prodotto anch'esso in azienda a titolo di sperimentazione, utilizzando gli stessi criteri di qualità applicati alla produzione del Barolo.

Comune: La Morra, Monforte d'Alba

Area di produzione: Langhe, zona collinare nel sud del Piemonte, ai confini con la Liguria.

Esposizione solare: Sud / Sud-Est

Altezza s.l.m.: circa 250 m. in media

Bottiglie prodotte: 2.000

Tipo di allevamento: guyot.

Vinificazione: Si tratta di un assemblaggio dei migliori cru dell'Azienda: dopo 18 mesi di affinamento, si vanno a prelevare 2 barriques di Cascina Nuova, 3 barriques di Barolo (Arborina e Castelletto) e si uniscono al Cabernet Sauvignon. Infine si lascia decantare in vasche di acciaio e si imbottiglia senza filtrazioni o chiarifiche, di norma nel mese di luglio. Viene poi messo in commercio solo l'autunno successivo dopo un anno di affinamento in bottiglia che assicura una perfetta armonizzazione del carattere. Questo progetto viene portato avanti anche da altri vignaioli della zona, 8 in tutto, per comunicare i valori dell'unione e della cooperazione non soltanto all'interno del gruppo, ma destinando Euro 5,16 per ogni bottiglia prodotta in un fondo di solidarietà che finanzia ogni anno varie iniziative di sviluppo in tutto il mondo. (www.linsieme.org)

Colore: granato intenso, sentore di piccoli frutti rossi ben maturi scaldato da spezie e liquerizia. Corpo pieno ed armonico, ci seduce all'inizio l'intensità olfattiva del Barbera e del Cabernet, per arrivare poi alla struttura austera del Barolo.

Annata: non sono state prodotte le annate 2002, in quanto mancavano sia il Barolo che il Cascina Nuova, e 2008, in quanto mancava il Cascina Nuova.

Abbinamenti: piatti di carni rosse, formaggi di media stagionatura.

Temperatura consigliata: 18°.

Da bersi: non richiede necessariamente un lungo affinamento in bottiglia, anche se la sua struttura ed il suo equilibrio ben lo permettono.

Gradazione alcolica: 14,50

Estratto netto g/l: 28,7

Acidità g/l: 5,5

