

2010 VILLA MARTIS LANGHE DOC ROSSO



Tipo di vino:	Vino rosso.
Collocazione dei vigneti:	Situati nel Comune di Barbaresco in corrispondenza dell'antica foresta sacra dedicata a Marte (Martinenga o Villa Martis).
Varietà delle uve:	Nebbiolo 40% e Barbera 60%.
Cura nella preparazione:	Vinificazione in rosso, a cappello emerso, con macerazione prolungata sulle bucce al fine di massimizzare l'estrazione, conservando l'eleganza dei due vitigni.
Abbinamento gastronomico:	Vino piacevole per la sua notevole struttura e moderata acidità che si accompagna non solo sulle carni rosse, ma anche sui piatti più delicati, sui formaggi freschi e mediamente stagionati.

DATI TECNICI RIFERITI ALL'ANNATA 2010:

Tenore alcol:	14,0% alc./vol.
Acidità totale:	5.59 g/l espressi in acido tartarico.
Zuccheri residui:	secco.
Maturazione:	Breve passaggio in barriques e successivo affinamento in botti di Rovere di Slavonia per un totale di 24 mesi e successivo affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi prima di essere messo sul mercato.
Durata prevista:	Dodici/quindici anni.
Tipo bottiglia:	Bordolese verde antico.
Esame organolettico:	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Colore: Rosso rubino di buona intensità con riflessi granati. ◆ Profumo: intenso, di rosa, confetture, ribes e ciliegia. ◆ Sapore: Pieno, armonico, persistente.

Moqueca de peixe e camarão.

Jantar em 16/01/2014, com a Turma dos Comunitários. Prova da safra 2007.