



ITA

LANGHE D.O.C. ROSSO "Vigiu"

"Vigiu" in piemontese, significa Luigi, nome del capostipite dell'Azienda Agricola Luigi Drocco. Prodotto con uve provenienti da vigneti di Alba.

Esposizione: Sud sud/est.

Vitigno: 50% Nebbiolo 50% Barbera.

Terreno: Medio impasto sabbioso argilloso.

Vinificazione: Selezione accurata delle uve. Diraspa-pigiatura. Fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 28°C in acciaio inox, macerazione di 5 giorni. Svinatura e fermentazione malolattica in acciaio a novembre.

Affinamento: piccole botti di legno, matura successivamente in bottiglia.

Note di degustazione: Rubino intenso con riflessi granato, presenta un naso ricco di sfumature fruttate di ciliegia e prugna, note floreali di viola e rosa canina, per chiudere in gradevoli spezie. Sorso gratificante di buona freschezza e lieve finale amarognolo.

Vita media del vino: 5/8 anni.

Alcol: 13,5% - 14%Vol

Temperatura di servizio: 18° - 20°C.

Abbinamenti: Antipasti, primi piatti, carni bianche, carni rosse bollite o grigliate, formaggi freschi.

ENG

LANGHE D.O.C. ROSSO "Vigiu"

"Vigiu" is the Piedmontese name of Luigi, first name of the forefather of Luigi Drocco Farm. This wine is produced with grapes from vineyards in Alba's hills.

Exposure: South - south/east

Grapevine: 50% Nebbiolo 50% Barbera.

Soil Type: Medium texture characterised by sand and clay.

Vinification: Accurate selection of the grapes then destemming and pressing. Alcoholic fermentation at controlled temperature at about 28°C in stainless steel tanks and maceration for 5 days. Racking and malolactic fermentation in stainless steel tanks in November.

Ageing: in small wood barrels and then in bottle.

Tasting Notes: It has a deep ruby colour with garnet red hues, it has a clearly cherry and plum-forward fragrance with violet and wild rose overtones and a pleasantly finish of spices. Fresh and vaguely bitterish taste.

Longevity: 5/8 years.

Alcohol Content: 13.5% - 14%Vol

Serving Temperature: 18° - 20°C.

Food Pairings: Starters, first courses, white meats, boiled or grilled meats, fresh cheese.