



ACQUISTATO IL

Rapujé Langhe Rosso DOC

2010



Svinando

Un rosso della tradizione, reinterpretato in chiave moderna

Partiamo dal nome, Rapujé. Deriva dall'antica usanza di raccogliere i grappoli dimenticati sulle viti circa quindici giorni dopo la fine della vendemmia. I preziosi frutti di Nebbiolo, Dolcetto e Barbera venivano quindi lavorati insieme dando vita a un vino di ottima qualità e dal sapore piacevolmente antico. Sordo ripropone quel vino della tradizione, in chiave moderna. L'uva, raccolta a piena maturazione, viene avviata alla vinificazione non appena arrivata in cantina. Il processo prevede una lunga macerazione estrattiva, fermentazione e conversione malolattica. Poi si passa alla fase di affinamento in legno, come da tradizione in botti grandi di rovere. Nel bicchiere si presenta un vino di colore rosso rubino, con sfumature violacee. Al naso, profumi delicati e floreali. In bocca, invece, il vino si rivela fresco e fruttato. Un vino tanto complesso quanto asciutto e armonico. Un calice che ci porta, fin dal primo sorso, con la mente a quei bei tempi passati.

L'Azienda Agricola Sordo Giovanni è una delle tante belle realtà familiari del Piemonte. Siamo ai piedi della collina di Barolo, nel comune di Castiglione Falletto, in provincia di Cuneo. Oggi alla guida della cantina c'è Giorgio Sordo, a cui si sta già affiancando la figlia Paola che rappresenta la quarta generazione della famiglia e che rappresenterà la continuità aziendale. Oggi Sordo può contare su una superficie totale di 53 ettari vitati, distribuiti nei diversi comuni che sono la culla del Barolo e del Nebbiolo. L'azienda dispone di moderni impianti di vinificazione e di un'imponente cantina d'invecchiamento con più di cento botti di rovere di grande capacità. Del resto tutti i processi di produzione, sia in vigneto, che in cantina, fanno riferimento alle rigorose tradizioni tramandate dai padri degli attuali titolari.

La Vigna

Terreno	Marne calcaree grigio-bluestre profonde
Esposizione	Sud, Sud-Est, 230-350 m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera con potatura a guyot tradizionale
Densità imp.	4200 ceppi a ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	60% Nebbiolo, 30% Barbera, 10% Dolcetto
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Pronto
Abbinamento	Carni
Vinificazione	Vinificazione con fermentazione in vasche d'acciaio, maturazione 3/4 mesi in vasche di acciaio, circa 6 mesi di invecchiamento in botti di Rovere di Slavonia di grande capacità, 3 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Profumi delicati, floreali, intensi, ampi e persistenti. Sapore fresco, fruttato, pieno complesso e armonico

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821