ACQUISTATO IL .....

# Rapujé Langhe Rosso DOC 2010

## 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-bluastre 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** | Rosso Fermo Secco DOC |
| **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 |



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821