



## Langhe doc Rosso “ Ludovica”

Territorio: Territorio: Colline di Langa.

La struttura di un grande vino, la pazienza di aspettare 18 mesi prima di proporsi, sono la dote fondamentale per far scoprire al consumatore tutta la bontà di questo vino.

Con la doc langhe si può azzardare a proporre una cuvè. Il Ludovica rappresenta l'espressione di un'attenta vinificazione di diverse uve provenienti dalle colline della nostra "Madre Langa". Queste uve vengono coltivate da aziende agricole oramai "testate", che collaborano con noi da diversi anni.

Questa doc ci permette di assemblare le uve o pure i vini per dare sfogo all'estro dell'enologo. La prima annata 2011 corrisponde alla nascita di nostra figlia Ludovica, con la prima vinificazione in cantina del Cabernet- Sauvignon.

Il Cabernet prende parte a questo assemblaggio assieme ad altri vini come la Barbera e il Nebbiolo. Ogni anno può essere differente in percentuali ma sempre con l'obbiettivo di stupire.

La vinificazione viene fatta con uve in purezza e a seconda della annata vengono assemblati prima o dopo la fermentazione malo-lattica. I vini vengono poi maturati in parte in botti di rovere francese da 500 e 2000 litri per non avere troppa prevalenza di legno.

Nasce così un vino importante , elegante, ma con un'anima prettamente piemontese. La potenza e il carattere delle uve autoctone di Langa vengono in parte mitigate dai tannini vellutati del cabernet di Langa che sa regalare dopo mesi di contatto con il legno, profumo e gusto che ti sorprendono. Il colore va dal rosso rubino carico a un rosso scuro impenetrabile ,in funzione dell'annata.

Un vino , che già dal nome "Ludovica", porta dentro , unite, l'amore e la passione per la famiglia , il lavoro e le tradizioni genuine di questa nostra amata Langa.