



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

LANGHE ROSSO D.O.C. *Arpass*

Questo vino nasce da un uvaggio tradizionale della zona della Langhe: Barbera e Nebbiolo. I vitigni autoctoni più importanti del territorio piemontese uniti danno vita ad *Arpass*, che in piemontese significa "ritornare". Infatti è il vino che Villadoria propone come ritorno alle antiche tradizioni del passato, quando le uve di rado venivano vinificate in purezza, ma già in vigna le varietà erano mischiate. Prende vita un rosso di sostanza, le cui caratteristiche sono il *frutto* della Barbera e la *struttura* del Nebbiolo, bene integrati tra loro.



VITIGNO

Barbera e Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve provengono dalle colline intorno ad Alba, sia dalle Langhe che dal Roero. Questo tipo di uvaggio di vitigni autoctoni è tipico delle territorio di provenienza. La resa per ettaro è di circa 60 ettolitri e il metodo di allevamento è il Guyot.

VINIFICAZIONE

La Barbera e il Nebbiolo sono vendemmiati a mano tardivamente. I grappoli sono poi diraspati e pigiati in modo soffice. La fermentazione avviene separatamente in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La macerazione dura circa 15 giorni. Appena terminata la prima fermentazione, si sfrutta la temperatura dei vini nuovi per l'avvio spontaneo della fermentazione malolattica.

La leggera surmaturazione apporta un leggero residuo zuccherino finale.

AFFINAMENTO

La Barbera affina per un anno in botti grandi di Slavonia prima di essere assemblata al Nebbiolo.

Il vino, nato dall'uvaggio Barbera e Nebbiolo, necessita di circa due anni perché raggiunga l'equilibrio gusto-olfattivo.

Per questo vino, la percentuale di Barbera è affinata in legno, mentre la restante parte riposa in vasche di acciaio, vetroresina o cemento fino all'assemblaggio finale. Il potenziale di affinamento è di 8 anni a seconda dell'annata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino con riflessi porpora. Il bouquet è ricco in sentori di frutti neri, rossi e spezie. In bocca è caldo, vellutato e pieno, grazie anche all'affinamento, che gli conferisce una leggera nota boisè. Il tannino dolce e la buona acidità creano l'equilibrio tra le caratteristiche varietali tipiche dei vitigni di composizione.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Primi piatti con sughi importanti, carni rosse, bolliti e stufati, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C

GRADAZIONE ALCOLICA

13 - 14 % vol