



Rosso doc "Janin"

Vitigno: Cabernet Sauvignon in purezza. Varietà internazionale, ha trovato nei nostri terreni una buona collocazione; questo binomio ha permesso l'ottenimento di un vino che, introdotto sui banchi di prova di tutto il mondo, ha raccolto grandi consensi.

Zona geologica: Roggeri, San Biagio. Vigneti storici siti nel Comune di La Morra. I terreni sono costituiti, a seconda delle zone, da marne calcaree, tufo e vene sabbiose.

Vendemmia: prima decade di ottobre. E' solitamente ritardata al fine di un'ottimale maturazione dell'uva già selezionata a partire da fine agosto: ampie note fruttate prevalgono su quelle vegetali - in particolare peperone - tipiche di questa varietà. La raccolta è condotta manualmente. La resa per ettaro è compresa tra i 50 e i 60 q/Ha, sempre al di sotto del limite fissato dal relativo disciplinare di produzione (90q/Ha).

Vinificazione: la macerazione delle vinacce dura circa 20 giorni, in vasche di acciaio termocondizionate. Durante tale periodo vengono effettuate delicate ma frequenti follature per ottenere una buona estrazione delle sostanze polifenoliche nobili, che concorrono alle sensazioni di dolcezza e morbidezza, allo sviluppo di aromi fruttati.

Affinamento: ancora torbido, viene lasciato a riposare sulle fecce fino a marzo. Travasato, rimane ulteriori 12 mesi in rovere francese da 225 lt. Segue un affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: si distingue per la piacevolezza degli aromi. Sono suggestivi i sentori di fruttato con richiami alla confettura e alle spezie. Completa il bouquet la tipica nota varietale.

Gusto: pieno ed avvolgente, fresco, con una tannicità appena percettibile. Ripropone al gusto le sensazioni presenti all'olfatto, tra cui le persistenti note di frutta a bacca nera e confettura.