



AZIENDA AGRARIA GIACOMO MARENGO DI EMILIO MARENGO

Armire

Denominazione:	Langhe Rosso DOC
Vendemmia:	2006
Area di produzione:	La Fontanazza – La Morra (Cuneo)
Vitigni:	Merlot 100%
Altitudine del vigneto:	450 mt. slm
Superficie:	1 Ha
Produzione:	ca. 3500
Allevamento:	Gouyot
Età del vigneto:	9 anni
Produzione per ha:	40 HI
Alcohol:	14,0% vol.
Temperatura di servizio:	18 – 20 °C
Riconoscimenti:	Medaglia di Bronzo all'IWCS (Londra, luglio 2006)

Il vino è ottenuto da uve merlot, coltivate ad altissima densità (circa 10000 barbatelle per ha). La posizione meravigliosa del vigneto, la produzione per pianta estremamente ridotta (circa 500 gr) e l'attenta selezione manuale dei soli grappoli perfettamente maturi permettono vendemmie di altissima qualità.

La fermentazione è prolungata (20-25 giorni) ed avviene in piccole vasche d'acciaio, a temperatura controllata (22-25°C) con frequenti follature manuali. La fermentazione malolattica ed il successivo affinamento avvengono in barriques francesi nuove, per 24 mesi. Una volta imbottigliato il vino si affina ulteriormente in bottiglia per almeno 12 mesi, in un ambiente a temperatura ed umidità controllata.

