



# L'INSIEME

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSSO

OTTIGLIATO DALLA - BOTTLE  
NDA AGRICOLA GIOVANNI

# L'INSIEME

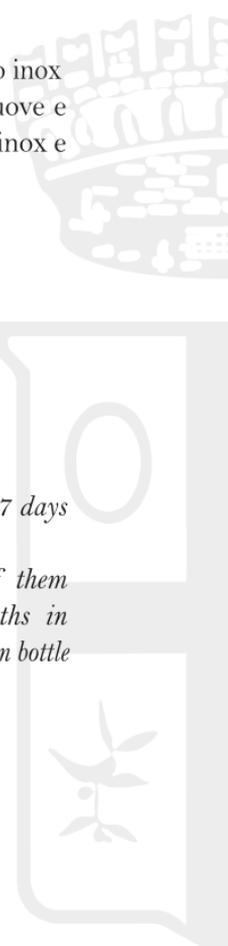
## LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## ROSSO

<b>Zona di produzione:</b>	La Morra-Piemonte
<b>Vitigno:</b>	40% Nebbiolo, 30% Barbera, 15% Cabernet, 15% Merlot
<b>Esposizione:</b>	ovest/sud-ovest
<b>Tipo di terreno:</b>	argilloso-calcareo
<b>Resa per ettaro:</b>	6.000 kg di uva
<b>Vinificazione:</b>	5-7 gg macerazione in acciaio inox
<b>Affinamento:</b>	18 mesi in barrique 40% nuove e 60% usate, 6 mesi in acciaio inox e 6 mesi in bottiglia
<b>Bottiglie prodotte:</b>	1.000 ca
<b><i>Production area:</i></b>	<i>La Morra-Piemonte</i>
<b><i>Grapes:</i></b>	<i>40% Nebbiolo, 30% Barbera, 15% Cabernet, 15% Merlot</i>
<b><i>Exposure:</i></b>	<i>west/south-west</i>
<b><i>Soil:</i></b>	<i>clayey and calcareous</i>
<b><i>Grapes per hectare:</i></b>	<i>6.000 kg</i>
<b><i>Vinification:</i></b>	<i>maceration on the skins for 5-7 days in stainless steel vats</i>
<b><i>Ageing:</i></b>	<i>18 months in barrique 40% of them new and 60% used, 6 months in stainless steel vats and 6 months in bottle</i>
<b><i>Yearly production about:</i></b>	<i>1.000 bottles</i>

[www.linsieme.org](http://www.linsieme.org)



## **Processo di Vinificazione:**

*Ogni varietà viene vinificata separatamente a causa dei diversi tempi di vendemmia, ma il procedimento è il medesimo per ogni tipologia di vitigno. Macerazione di 5-7 gg a temperatura da 25 a 30 °C in rotofermentatore. Dopo la svinatura viene travasato in vasche di acciaio per la precipitazione dei fondi, dove resta sino al termine della fermentazione degli zuccheri e della fermentazione malolattica. Affinamento in botti piccole di rovere francese 40% nuove e 60% usate, dove rimane per 18 mesi. Dopodichè viene assemblato in acciaio e rimane per 6 mesi, al termine dei quali i diversi vitigni vengono assemblati tra di loro e imbottigliati. "L'Insieme" viene lasciato ad affinare per circa un anno prima della messa in commercio.*

## ***Wine-making process:***

*Each grape variety is vinified separately, due to different harvest times. However, the process is the same for all of them.*

*5-7 days maceration in temperature-controlled rotary fermenters at 25-30°C. After the drawing off, it is decanted into stainless steel tanks for the precipitation of deposits, where it remains until the end of sugar and malolactic fermentations. Ageing takes place in small French oak barrels, 40% of them new and 60% used, where the wine remains for 18 months. After that it is blended in steel tanks and remains there for another 6 months, after which the different grape varieties are blended into a single wine and bottled. "L'Insieme" is left to mature for about a year before being placed on the market.*

