

Langhe

Denominazione di Origine Controllata

Nebbiolo

Ad Majora

Sapido, con eleganti note balsamiche e di idrocarburi

Spiccata mineralità, note di idrocarburo e pietra focaia in equilibrio con la ciliegia sciropata, piccoli frutti e timbri balsamici di eucalipto e erbe officinali.

Vitigno: Nebbiolo coltivato a Guyot con viticoltura sostenibile.

Vendemmia: anticipata nei mesi estivi da importanti sfogliature e diradamenti data la buona energia vegetativa che caratterizza questa sottozona, avviene solitamente a fine ottobre.

Vinificazione: Delicata diraspatura con lieve pigiatura e macerazione statica a freddo di 1 giorno per favorire i naturali processi enzimatici. Fermentazione alcolica a 24° C per 25 giorni con frequenti follature per favorire la produzione del complesso patrimonio aromatico e l'estrazione dell'ampio corredo polifenolico.

Affinamento: in botticelle di rovere usurate per 8 mesi di cui il primo sui lieviti acquisendo volume, grassezza e le caratteristiche note speziate. Maturazione in bottiglia di 6 mesi, nel quale il vino ingentilisce, le note floreali, fruttate e di spezie crescono ampliandosi e compaiono quelle più complesse balsamiche e le nuance di idrocarburi

Consiglio per il servizio: Temperatura: 16-18°C.
Può essere consumato giovane o affinato in 8 anni.

Abbinamenti: Vino trasversale adatto in abbinamento a: antipasti, primi piatti con ragù di carne e torte salate, secondi di carni rosse di diversa origine: Ovina, Suina o Bovina e formaggi da media a lunga stagionatura.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso e brillante.

Profumo: note di ciliegia sciropata e una nuance di piccoli frutti: more mature, mirtili e lamponi. Seguono la rosa, viola e i timbri balsamici di eucalipto, erbe officinali e le spezie. Chiudono marcati sentori che richiamano gli idrocarburi, la pietra focaia e il sottobosco.

Gusto: setoso, con toni mentolati, bacche nere e interessanti sensazioni minerali che lo rendono fresco e sapido al palato. Leggera liquirizia sul finale con tannini morbidi ma ben presenti.

Caratteristiche Vigneto

Zona di origine: Capalot- La Morra. Bellissimo vigneto situato sull'imponente collina di La Morra, domina dalla sua posizione quasi sommitaria, l'intero panorama delle Langhe. L'esposizione molto soleggiata e gli elevati sbalzi termici caratterizzano questo vino per la sapidità garantendo un generoso patrimonio aromatico.

Esposizione: Est

Altitudine media: 390 m slm

Anno di impianto: 1960- 2021

Suolo: Marne di Sant'Agata laminate intervallate da strati di arenaria e conglomerati con numerosi reperti fossili comprovanti l'origine sedimentaria marina e il toponimo "Pria" corrispondeva anticamente al termine "Pietra."

