

Langhe

Denominazione di Origine Controllata

Nebbiolo

Complessità, volume e morbidezza

L'eleganza varietale del nebbiolo in questo vino esprime a pieno l'identità di un territorio unico: le Langhe.

Vitigno: Nebbiolo coltivato a Guyot con viticoltura sostenibile.

Vendemmia: preceduta da diradamenti estivi, cade verso l'inizio di ottobre, solitamente anticipata in virtù dell'età avanzata del vigneto e dalla particolare conformazione a conca che ne consente di catturare il calore e trattenerlo durante la notte così da raggiungere un'ottimale maturazione dei polifenoli responsabili dell'eleganza varietale del Nebbiolo.

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 20 giorni con frequenti follature. Successiva steccatura del cappello per un'ulteriore macerazione di un mese durante il quale compaiono le note più dolci e complesse.

Affinamento: matura in botti di rovere di Slavonia di medie dimensioni per circa due anni di cui circa 2 mesi sui lieviti, acquisendo volume e ampliando le note floreali e fruttate. Maturazione in bottiglia di 1 anno in cui compaiono le sensazioni più dolci di cipria, le note balsamiche ed eteree più complesse di eucalipto, erbe officinali e anice stellato.

Consiglio per il servizio: Temperatura: 16-18°C. Stupisce per la raffinatezza e la complessità; consumo in 10-15 anni.

Abbinamenti: la sua eleganza e morbidezza lo rende un vino adatto a molteplici abbinamenti: antipasti, torte salate e primi strutturati ma soprattutto con carni rosse e selvaggina, formaggi di media- lunga stagionatura.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso e brillante.

Profumo: bouquet ampio e complesso con note di ciliegia sciropata e more mature, rosa canina e viola, anice stellato e timbri balsamici che ricordano l'eucalipto, la resina, le erbe officinali. Piacevole per i vini più affinati le sensazioni di liquirizia, cipria con sfumature di sottobosco, cuoio e goudron sul finale.

Gusto: pieno, vellutato ed armonico colpisce per la complessità gustativa; spezie e note dolci di frutta, confettura di frutti a bacca nera e prugna cotta. Tannini morbidi ma ben presenti con evidenti sensazioni di liquirizia, tabacco e goudron nel finale.

Caratteristiche Vigneto

Zona di origine: La Morra

Esposizione: Est – Sud-Est

Altitudine media: 270 m slm

Anno di impianto: 1965-1990

Suolo: Marne di Sant'Agata laminate, Arenarie di Diano d'Alba miste a Marne di Sant'Agata sabbiose

Formati: 75 cl, 1,5 lt

