ACQUISTATO IL .....

"Il Nebbio" Langhe Rosso DOC 2023 2023

Freschezza e immediatezza

La "giovinezza" del Nebbiolo. E' così che possiamo descrivere Il Nebbio, Langhe DOC di Pio Cesare. Un'interpretazione fresca e immediata del Nebbiolo, principe del Piemonte. Un vino che, pur conservando la struttura e l'eleganza del vitigno di origine, si distingue per la sua fragranza, rendendolo ideale anche per chi si avvicina per la prima volta a questo grande rosso. Le uve, in questo caso, provengono da vigneti di proprietà della famiglia, situati in zone particolarmente vocate all'interno delle Langhe, dove i terreni sono di origine calcareo-argillosi e il microclima temperato conferisce personalità ai frutti. Al Nebbiolo, poi, è aggiunta una piccola percentuale di Pinot Nero che conferisce al vino morbidezza e note fruttate, oltre a un tocco di freschezza. Dopo la vendemmia, manuale, le uve vengono diraspate e pigiate delicatamente. Segue una breve macerazione sulle bucce e la fermentazione in acciaio a temperatura controllata. L'affinamento si svolge interamente in acciaio. Il vino, infatti, non "tocca" legno, per conservare freschezza e immediatezza. Nel calice, Il Nebbio si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso si apre un bouquet fresco e fruttato, con sentori di ribes, ciliegia, mora selvatica e fiori viola. In bocca, invece, è morbido e avvolgente, con tannini vellutati e un finale persistente. Perfetto con piatti di carne bianca, salumi, primi piatti di pasta al ragù e risotti ai funghi. Da provare, però, anche come aperitivo o con formaggi di media stagionatura. Una curiosità per concludere. Il Nebbio Langhe DOC è nato come vino "entry level" della gamma Pio Cesare, ma si è rapidamente affermato come un'etichetta di grande personalità.

L'azienda Pio Cesare nasce nel 1881 quando Pio Cesare, Cesare di nome e Pio di cognome, imprenditore di successo, viene attratto dall'idea di produrre per sé, la sua famiglia, i suoi amici e i clienti una piccola quantità di vini provenienti dalle colline del Barolo e del Barbaresco. Anno dopo anno, cinque generazioni della famiglia si sono susseguite nel garantire la continuità della qualità e dello stile dei vini. Oggi la proprietà può contare su circa 70 ettari di vigneti, intenzionalmente situati in diversi comuni delle zone delle DOCG. Appezzamenti con esposizioni di particolare pregio. La cantina invece si trova nel centro storico di Alba ed è costruita sulle mura romane della città, antiche di oltre duemila anni.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Rosso fermo DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo e una piccola parte di Pinot Nero
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo una breve vinificazione, l'uva fermenta in acciaio. Affinamento in acciaio fino all'imbottigliamento ai primi di Marzo. Non "tocca" legno.
Sensazioni	Profumi di ribes, frutto polposo, quasi dolce, tannini discreti, rotondità, fragranza, freschezza ma anche compattezza e serietà. Può durare nel tempo esaltando l'austerità del Nebbiolo. Servire fresco di cantina.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821