ACQUISTATO IL .....

Langhe DOC rosso Albarossa 2008



Un incrocio formidabile

La forma mentale acquisita al Politecnico di Torino, l'attività in altri settori, hanno portato Italo Stupino ad un approccio scientifico alla campagna, alla vigna. Va bene la tradizione, ma non si deve dare tutto per scontato. Il dubbio, la ricerca, il confronto, la sintesi.

Un'azienda storica, che punta sul passato, per conquistare il futuro. Era il 1938 quando il professor Dalmasso ottenne dall'incrocio della Barbera e del Nebbiolo (che si scoprì poi essere Nebbiolo di Dronero), via impollinazione, un vitigno particolare, che chiamò romanticamente Albarossa. Italo Stupino fu uno dei primi viticoltori a sperimentare in Langa questo vitigno, scoprendone vendemmia dopo vendemmia le grandi potenzialità. Il 2008 si presenta color viola inchiostro. Al naso è ancora giovane, ma presente già un'eruzione di frutta rossa fresca, mora, lampone, con la nota leggermente eterea che contraddistingue questa annata. In bocca è un panzer: potenza, irruenza, e una soddisfazione al palato che pochi vini sanno dare. A Neive la famiglia Stupino ci vive da sempre. Prima i bisnonni, i nonni e papà Giacomo, che ha sfruttato la sua profonda conoscenza della zona e l'esperienza di geometra per acquisire, un po' per volta, i migliori terreni e vigneti. E oggi i quattro fratelli, Anna, Giulio, Italo e Piera, proprietari del castello di Neive e dei 60 ettari di terreno su cui si estendono, nel cuore delle Langhe, i sette vigneti dell'azienda. L'Azienda Agricola Castello di Neive porta avanti un lavoro fondato su tradizione, ricerca e creatività, in vigna come in cantina.

La Vigna

Terreno	Marna calcarea
Esposizione	Sud, 308 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Albarossa
Gradazione	15,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	In grande crescita per i prossimi 5 anni
Abbinamento	Primi piatti con sughi strutturati, carni rosse brasate, selvaggina
Vinificazione	Raccolta manuale in piccole cassette forate; fermentazione tradizionale con sistemi automatici di rimontaggio; fermentazione malolattica in barriques di rovere francese; 12 mesi di affinamento in barriques e almeno 6 mesi in bottiglia
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; al naso frutta rossa fresca con una nota eterea; potente e strutturato in bocca

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821