ACQUISTATO IL .....

Giulia Colline Novaresi Nebbiolo DOC 2015



Una perla nata dall'abbraccio tra il Monte Rosa e il Lago Maggiore

Il Nebbiolo è di casa in questa zona dove era coltivato ancora prima che si sviluppasse la sua coltivazione nelle Langhe. Vitigno complicato, scorbutico, desidera comprensione e dedizione, ma soprattutto vuole un territorio adatto. Le Colline Novaresi, incastonate tra il Monte Rosa e il Lago Maggiore, offrono a questo 'regale' vitigno un clima fresco e la possibilità di maturare lentamente, con buone escursioni termiche.

L'Alto Piemonte è una zona geologicamente molto diversificata, come dimostrano la gamma di colori della terra e della roccia. Morene, sabbie e porfidi, con terreni acidi e ricchi di magnesio, ferro e potassio, che conferiscono ai vini strutture complesse e molto minerali. La delicata sinergia tra territorio, vitigno e passione del produttore, si traduce in un Nebbiolo dal colore scarico e brillante, che stupisce per il naso invitante di rosa e ciliegia, per una bocca fresca, dal tannino vibrante.

L'Azienda Vitivinicola Enrico Crola nasce dal sogno del "eterno ragazzo" che le dà il nome: l'entusiasmo di un bambino, la perseveranza e la dedizione di un adulto. Enrico, dedicando ogni momento libero alla sua passione, è riuscito, passo dopo passo, a staccarsi dalla routine della vita quotidiana dedicata al settore informatico per dar vita al suo ambizioso progetto: poco più di due ettari di vigneti e una cantina progettata secondo le più moderne tecniche di vinificazione e stoccaggio, per un'azienda giovane, dinamica e all'avanguardia. I vigneti (Vergiasca, Filadora e Righins) sorgono sui terreni di Mezzomerico, paese sito tra le colline moreniche del Medio Novarese, immerso in boschi e incantevoli paesaggi. Nel 2009 c'è stata la prima vendemmia, e la prima "creatura" ha visto la luce nel 2010.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud-Est, 200 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Bottiglia in grande evoluzione, vi stupirà per i prossimi due anni
Abbinamento	Piatti a base di carne rossa, arrosti, cacciagione, selvaggina, cibi tartufati, formaggi stagionati
Vinificazione	Grande importanza alla coltivazione della vigna, rigida selezione manuale delle uve sia in vigneto che in cantina, diraspapigiatura, fermentazione e macerazione in acciaio inox per 10 giorni, tre rimontaggi al giorno e un delestage ripetuto 4 volte. Temperatura controllata 25-28°C. Fermentazione malolattica nel gennaio 2012. Affinamento in contenitori di acciaio inox, con 20% passaggio in barrique francese e 80% acciaio inox.
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi granati; note fruttate e floreali di lampone, viola e zagara, sentori speziati e balsamici; in bocca si presenta potente ma equilibrato

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