ACQUISTATO IL .....

Langhe Nebbiolo DOC 2015



Il Nebbiolo di Barbaresco

Marco Rosselli ci presenta un Nebbiolo che al naso è una festa di sentori fruttati leggeri, di marasca, con un primo accenno speziato. In bocca si percepiscono è polposo, piacevole e molto bevibile. Ottimo naso, ricco di eleganti sfumature fruttate, da provare!

Azienda Agricola Rusél è una realtà giovane, che nasce a Barbaresco nel 2009 grazie a Marco Rosselli, cresciuto in mezzo alle colline langarole seguendo mamma e papà in vigna da quando ha imparato a camminare. Marco ha deciso di scegliere la terra, incominciando a vinificare partendo dall'azienda viticola di famiglia, successivamente ampliata e trasformata. Al momento l'Azienda conta circa 10 ettari di vigneti posti sulle splendide colline delle Langhe, divisi nei comuni di Neive,Treiso e Barbaresco. L'uva prodotta viene vinificata nella cantina in Frazione Tre Stelle per la produzione di Langhe Nebbiolo, Langhe Chardonnay, Dolcetto d'Alba e Moscato d'Asti. Dal 2012 è aperto, adiacente alla cantina, un locale per la degustazione e la commercializzazione dei vini dell'azienda e di prodotti tipici.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud-ovest, 300 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	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Oggi ? 3 anni
Abbinamento	Salumi e formaggi mediamente stagionati, primi piatti strutturati, arrosti e brasati, selvaggina
Vinificazione	La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata a circa 28/29 gradi e fa una macerazione sulle bucce di 30 giorni. Una volta svinato viene travasato per 3-4 volte e mantenuto a una temperatura di 20 gradi permettendo così lo svolgersi della fermentazione malolattica nel mese di dicembre. Il 50% di questo vino viene poi stoccato e affinato in barriques francesi di rovere con tostature che rilasciano un tannino molto dolce e morbido fino al mese di aprile.
Sensazioni	Colore rosso rubino; sentori fruttati leggeri, di marasca, ed un primo accenno speziato; buon corpo e molto piacevole

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