ACQUISTATO IL .....

Langhe Nebbiolo DOC 2012



Fresco, elegante, fruttato? semplicemente Nebbiolo

Matteo Ellena ci racconta la gioventù del Nebbiolo: rubino brillante, lucente nel bicchiere, apre il sipario con note di ciliegia ed accenni eterei, e si presenta in bocca con eleganza e freschezza uniche, come un fiore da cogliere nel pieno del suo splendore.

Vitigno nobile, unito da un legame inscindibile al suo territorio, anima dei vini più eleganti, complessi e longevi d'Italia. Ecco il nebbiolo, che nelle interpretazioni più giovani si fa apprezzare per gli aromi freschi e fruttati, e l'assaggio pieno e vibrante. Matteo lo sa bene, e sfodera una bottiglia da manuale: è ora di rimpolpare la cantina!
Francesco, il nonno di Matteo, ha acquistato la cascina nel 1966 insieme al fratello Giovanni, dopo aver lavorato per anni come mezzadri nella zona. Matteo ha deciso di occuparsi dell'azienda di famiglia nel 2009, supportato dal padre Giuseppe. Azienda giovane, valori antichi. Nei 5 ettari di vigneto si seguono i dettami dell'agricoltura integrata: uso limitato di prodotti di sintesi, preferenza alle lavorazioni meccaniche e metodi di lotta a basso impatto ambientale. Dal 2010, in parte dei vigneti, si è deciso di sperimentare la confusione sessuale per la lotta alle tignole della vite.
In cantina Matteo ha scelto la strada delle vinificazioni delicate, usando solo lieviti indigeni e limitando i travasi e l'utilizzo della anidride solforosa al minimo indispensabile. Il vino affina in vasche di acciaio e in barrique di rovere francese.

La Vigna

Terreno	Calcareo-argilloso
Esposizione	Ovest, 280 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 ? 2 anni
Abbinamento	Antipasti, salumi, formaggi, primi piatti, carni rosse
Vinificazione	Macerazione con le bucce per 7 giorni con frequenti rimontaggi; malolattica svolta in acciaio. Affinamento per un anno in barrique; imbottigliamento nell?estate successiva ed affinamento in bottiglia per 6-9 mesi
Sensazioni	Colore rosso granato intenso e brillante; naso di ciliegia e toni eterei; bocca con tannino vivo e discreta rotondità

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