ACQUISTATO IL .....

Nebbiolo d'Alba DOC Temprà 2013

Un sorso di tradizione dalle colline di Langa



Quante gocce di rugiada intorno a me, cerco il sole ma non c'è': queste erano le impressioni di settembre per la PFM, gruppo musicale rock degli anni settanta. Dopo aver assaggiato il Temprà di Villadoria, ecco le nostre impressioni di novembre: quante gocce di Nebbiolo intorno a me, cerco un difetto ma non c'è…

Diciamocelo, noi enofili proprio non li capiamo quelli che, al primo freddo, alla prima pioggerellina, perdono fiducia nell'esistenza, fissando improbabili isole paradisiache sullo sfondo del desktop in ufficio. Per noi arriva la stagione dei funghi e delle castagne, della pasta al forno e degli arrosti, quella stagione insomma in cui ogni occasione è buona per stappare una bottiglia di sincero e corposo vino rosso. Come il Nebbiolo Temprà di Villadoria. "Temprà" in piemontese vuol dire temprato e si riferisce al nebbiolo, vitigno che crea vini di particolare tempra e forza. Berlo è rassicurante come un ritorno a casa dopo un lungo viaggio: ogni cosa è al suo posto, tutto è come deve essere, e come è sempre stato. Squisitamente tradizionale, asciutto e pulito, la bottiglia che non può mancare in tavola in occasione della prossima scorpacciata domenicale. E vai tranquillo: la prova costume non è mai stata così lontana. Villadoria: la sicurezza di una tradizione famigliare lunga quattro generazioni. Una storia che inizia con Daniele Lanzavecchia, classe 1887, che nel 1905 apre il primo vivaio di barbatelle. Nel 1959 il figlio Pietro acquista le vigne a Serralunga d'Alba (CN) e crea il marchio Villadoria. Da allora il filo della tradizione non si è mai spezzato, e continua oggi con Daniele "jr" e la figlia Paola. Gli ettari vitati sono 19, e si producono i vini della tradizione langarola.

La Vigna

Terreno	Marna calcarea mista a sabbia
Esposizione	SudEst-ovest
Allevamento	Spalliera guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Ottimo ancora per i prossimi 3-4 anni
Abbinamento	Salumi e formaggi mediamente stagionati, antipasti caldi, primi piatti con sughi strutturati, carni rosse
Vinificazione	L'uva è diraspata e pigiata in modo molto soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata. La durata della macerazione è di circa 15 giorni. Successivamente il vino è affinato per circa 6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 a 88 ettolitri
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi granato; naso pulito e varietale, di frutti e fiori rossi, con rosa e viola in evidenza; bocca asciutta, austera ed equilibrata

© 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