



ACQUISTATO IL .....

**Nebbiolo d'Alba DOC**

**2016**

## Un Nebbiolo familiare



Svinando®

L'antico scavo nel tufo che sovrasta il cortile della cascina è maestoso, ma sono i vini dell'Antica Cascina dei Conti di Roero a rendere veramente unico questo angolo di Piemonte!

Il nebbiolo deve il suo nome alle nebbie autunnali nelle quali le squadre di vendemmiatori sono costretti a muoversi, mentre raccolgono i grappoli che maturano non prima della seconda decade di ottobre. La coltivazione del nebbiolo è particolarmente impegnativa proprio a causa dei tempi dilatati che la contraddistinguono. Fin dagli anni cinquanta la famiglia Olivero si prende cura con passione e dedizione dei 15 ettari di vigneto che si estendono tra i comuni di Canale, Monteu Roero e Vezza d'Alba. Qui, sui caratteristici terreni sabbiosi del Roero, nascono le preziose uve che danno forma e sostanza al Nebbiolo d'Alba DOC dell'Antica Cascina. Un vino immediato e godibile, che si fa apprezzare nelle sue note varietali e che sa accompagnare ogni portata del pasto, dalle più semplici, alle quali dona vigore, fino alle più robuste, che il Nebbiolo accompagna divinamente. Fondata dai nobili piemontesi che hanno dato il nome a questa terra, con Daniela Olivero e il marito Luigi Roagna l'Antica Cascina dei Conti di Roero vive ora una stagione di gestione familiare, che, pur mantenendo il carattere pieno e deciso, ha saputo donare ai suoi vini tutto il gusto vero della semplicità.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Sabbioso, calcareo
<b>Esposizione</b>	Sud-ovest, 280 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot tradizionale
<b>Densità imp.</b>	3500 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Nebbiolo 100%
<b>Gradazione</b>	14% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	18°
<b>Quando Berlo</b>	Nei prossimi 2-3 anni
<b>Abbinamento</b>	Agnolotti, tajarin, arrostiti, cacciagione, formaggi di media stagionatura
<b>Vinificazione</b>	Una rapida diraspatura è seguita dalla pigiatura e dalla fermentazione con macerazione delle bucce per 10 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata. I rimontaggi sono periodici. Affinamento di circa un anno in botte di legno.
<b>Sensazioni</b>	Tonalità rosso rubino con riflessi aranciati, profumi delicati dalle note eteree, ricordi di frutta rossa e accenni di cuoio. Al palato è ricco e strutturato, mantenendo un elevato grado di piacevolezza.

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