



ACQUISTATO IL .....

Sturcignot Nebbiolo d'Alba DOC

2013

## Un ottimo Nebbiolo



Davvero ottimo il Nebbiolo Sturcignot di Palazzo Rosso: rosso rubino tendente all'aranciato, profumi maturi ed eterei, all'assaggio è ben affinato, dal tannino docile. Un Nebbiolo da medaglia d'oro, apprezzato anche a livello internazionale e premiato dall'International Wine Award.

La storia di Cascina Palazzo Rosso inizia nel 1627 con il Conte Romagnano, che decise di costruire qui la Tenuta proprio per la spiccata vocazione vitivinicola della zona, e si dice che re Vittorio Emanuele III in persona fosse un fan dei suoi vini. Oggi a dirigere l'azienda con passione e cura è la famiglia Giachino. Con le uve provenienti dai 25 ettari di vigneto si producono i bianchi Roero Arneis (anche in versione spumante brut), Langhe Favorita e Langhe Chardonnay, un rosato, e i rossi Barbera d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Langhe Dolcetto, Barolo e Barbaresco. Pocapaglia, il comune piemontese dove sorge la Cascina, si trova nella zona geografica del Roero, il cui paesaggio vitivinicolo, insieme a Langhe e Monferrato, è stato riconosciuto dall'Unesco patrimonio dell'umanità.

Svinando

### La Vigna

**Terreno** Calcareo, sabbioso

**Esposizione** Sud, 300-350 m s.l.m.

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 4000 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Piemonte

**Uve** Nebbiolo 100%

**Gradazione** 13% vol.

**Temp. Servizio** 18-20°

**Quando Berlo** Entro due anni da oggi

**Abbinamento** Piatti di carne, selvaggina, formaggi stagionati.

**Vinificazione** In botti di acciaio. Successiva fermentazione di 6-8 giorni a temperatura controllata. Maturazione in botti di acciaio per 6 mesi e in bottiglia per altri 6 mesi.

**Sensazioni** Colore rosso rubino intenso con riflessi di granato; al naso è caratteristico, delicato e persistente con note di viola, ciliegia e spezie; in bocca è secco e deciso, di buon corpo, ben bilanciato nei tannini, vellutato e armonico.

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