



ACQUISTATO IL .....

Langhe DOC Nebbiolo

2016

## Un leggendario rosso piemontese



Si fa tappa in Piemonte per questo Langhe Nebbiolo DOC di Roccasanta. Un rosso leggendario, ottenuto da sole uve Nebbiolo (al pari del blasonatissimo Barolo). Vino di grande stoffa, impegnativo in senso buono, svela la propria natura con reticenza, concendendosi lentamente sorso dopo sorso. In fondo, da uve vendemmiate quando le colline sono avvolte dalle prime nebbie d'autunno, aspettarsi un carattere meno misterioso sarebbe quasi un affronto! Che cosa offre il Langhe Nebbiolo DOC Roccasanta? Un colore pieno, rosso violaceo. Ha riflessi aranciati, dovuti all'affinamento, una promessa di sensazioni che si concretizza nel bouquet. Al naso dona sensazioni di fiori a petalo grande, di frutta a bacca rosso come il vitigno comanda. L'assaggio è strutturato, di buon corpo, vellutato: un continuo scoprire cenni e note cedute dal legno, o conservate da quelle stesse uve così intense ed evocative. L'abbinamento va gestito con cautela, per non oscurare il piatto a favore del calice: formaggi saporiti, selvaggine e carni rosse sono le sue affinità elettive. Un rosso così lascia un segno ogni volta che lo assaggi: un rosso così è un piacere da condividere.

Roccasanta è una realtà relativamente giovane, attiva in Piemonte dal 2006. ciò che muove la ricerca enologica di questa cantina è il desiderio di produrre ottimi vini, che siano rispettosi della tipicità del territorio, della tradizione, dell'ambiente, pur senza rinunciare alle tecnologie più moderne. Il vino per Roccasanta deve rispettare il vitigno, e non è cosa da poco come potrebbe sembrare. Produttore interessante, certo da seguire: ottimo biglietto da visita questo Langhe Nebbiolo DOC, il modo migliore di coglierne le armonie espressive di rara compiutezza.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Medio impasto tendente all'argilloso
<b>Esposizione</b>	Sud ? Est, 320m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot ad archetto
<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>	13,5% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	18°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 3 anni da oggi
<b>Abbinamento</b>	Secondi piatti di carne, ma anche primi importanti e formaggi invecchiati.
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione alcolica a temperatura controllata, con successiva macerazione per una maggiore estrazione di colori, struttura e profumo. Dopo la fermentazione alcolica, il Nebbiolo rimane per non meno di 9 mesi in barrique.
<b>Sensazioni</b>	Sensazioni delicate e tenui di fiori a petalo grande e di frutti a bacca rossa tipici del vitigno. Si ritrova un gusto strutturato, di buon corpo, amabile e vellutato.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821