ACQUISTATO IL .....

Roero DOCG "San Michele" 2018 2018

il "Re" dei vini rossi roerini

Quello proposto qui è uno dei grandi rossi del territorio piemontese. Stiamo parlando di un Roero DOCG, denominazione nota per i suoi vini di alta qualità. Lo propone l'azienda Maccagno, partendo da uve Nebbiolo, provenienti dai suoi bei vigneti di collina. Dopo la raccolta, le uve vengono presto portate in cantina per essere avviate a trasformazione. Pigiatura e diraspatura permettono di ottenere un mosto ricco di zuccheri e, grazie a una macerazione delle bucce di circa 20 giorni, anche di colore. Al termine della trasformazione, dopo la svinatura, il vino viene passato in tonneaux di rovere francese, dove matura lentamente per almeno 12 mesi. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia prima della definitiva messa in commercio. Nel bicchiere il vino si presenta di un bel colore rosso rubino intenso con riflessi granata. Al naso i profumi richiamano soprattutto la frutta rossa ben matura, addirittura in confettura. Poi note balsamiche sul finale. In bocca risulta ben equilibrato, con una bella struttura e un finale delicato e lungo. Il Roero, come ricordano i suoi produttori, è il "Re dei vini rossi roerini", ideale in abbinamento a carni rosse, stufate e brasate. Si sposa bene anche con primi piatti della tradizione piemontese e formaggi stagionati.

Piemontesi di origine, Livio e Corrado Maccagno gestiscono con passione la piccola azienda viticola a Canale, cuore pulsante del Roero. Recentemente ristrutturata, la cantina Maccagno lavora ogni anno le uve provenienti dai circa 12 ettari di vigneto di proprietà, per la maggior parte coltivati sulla collina di San Michele, la posizione più prestigiosa del paese. Nonostante le sue ridotte dimensioni, la cantina vanta una produzione di assoluto pregio che comprende alcuni tra i vini più prestigiosi della regione, tra cui Arneis, Favorita, Nebbiolo, Barbera e Roero. I concetti di "Sostenibilità" e "Tradizione" sono valori intrinsechi della cantina Maccagno. In ogni operazione, infatti, è posta la massima attenzione all'ambiente, al fine di tutelare un paesaggio che alla base stessa della qualità di ciò che viene prodotto.

La Vigna

Terreno	Calcareo Sabbioso con venature di argilla in profondità
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4300

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	Entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Pigiatura con diraspatura dell'uva, il mosto viene sottoposto alla fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per 20 giorni. A fine fermentazione il vino affina in tonneaux da 500 lt. di rovere francese per 12 mesi, a seguire l'imbottigliameto dove continua l'affinamento in bottiglia per piu di un anno prima di essere messo in commercio.
Sensazioni	Vino rosso fermo di ottima struttura dal colore rosso rubino con riflessi granata. Profumo intenso,sentori di frutti rossi in confettura con note balsamiche. Al palato e armonico, elegante con buona corposità e tannicità. Servire a 18/20°C.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821