ACQUISTATO IL .....

"Bernardina" Nebbiolo d'Alba DOC 2024 2024

Elegante e complesso



Il Nebbiolo, autoctono del Piemonte, dà vita a vini di bella struttura, complessità e capacità di invecchiamento. Bernardina, Nebbiolo d'Alba DOC ne è un bel esempio, figlio di un eccellente terroir vocato, come quello delle Langhe. Nebbiolo di grande personalità, Bernardina è prodotto con uve Nebbiolo in purezza, provenienti dalla Tenuta Monsordo Bernardina, nel cuore delle Langhe. Vigneti situati a 300 metri sul livello del mare, caratterizzati da un terreno marnoso tipico che conferisce al vino struttura e complessità. La vinificazione avviene in tini d'acciaio a temperatura controllata e matura poi per 14 mesi in barrique, per un 20% nuove e il resto già utilizzate. L'affinamento, poi, si conclude con 3 mesi in bottiglia. Elegante e complesso, Bernardina si presenta di colore rosso rubino elegante. Al naso si avvertono profumi avvolgenti di rosa, frutti di bosco e spezie. Al palato è elegante e piacevolmente tannico, con nuance di tabacco e un finale persistente. Perfetto da accompagnare a primi piatti con sughi di carne, carni rosse e formaggi stagionati.

L'azienda vinicola Ceretto nacque negli anni 30. A quel tempo Riccardo Ceretto, che non possedeva vigneti, vinificava comprando uve altrui. La svolta coincise con l'ingresso in azienda dei figli Bruno e Marcello da subito convinti sostenitori dell'importanza di "possedere" la propria terra. Bruno e Marcello avevano in mente le vigne di Borgogna dove da più di un secolo si produceva vino eccellente grazie a un modello che teneva conto delle peculiarità di ciascun vigneto. Negli anni 60 Bruno e Marcello cominciarono quindi a mappare i terreni da cui venivano i vini migliori e ad acquistare i vigneti. E dalla terra non si sarebbero più allontanati. Ai loro figli, Bruno e Marcello hanno consegnato un territorio preservato in modo magistrale che con il tempo è diventato un modello su cui sono puntati gli occhi del mondo.

La Vigna

Terreno	marna delle Langhe
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Terminata la vendemmia, si procede alla fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata e successivamente il vino viene fatto maturare per 14 mesi in barrique, per un 20% nuove e il resto già utilizzate. L'affinamento si conclude con 3 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Rosso Rubino elegante, dal progumo avvolgente che richiama la rosa, i frutti di bosco e dal finale speziato. Al gusto è elegante e piacevolmente tannico, con nuance di tabacco e dal finalle elegante

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