ACQUISTATO IL .....

"Occhetti" Langhe DOC Nebbiolo 2024 2024



Un bel rosso che sa di Piemonte

Il Langhe DOC Occhetti nasce dalle uve dell'omonimo vigneto che si trova nel comune di Monteu Roero, nel cuneese. Un vino a base di Nebbiolo 100%, vinificato in acciaio ed elevato in botti di rovere di diverse grandezze per almeno 12 mesi e lasciato riposare in bottiglia per altri 4 mesi prima di essere messo in commercio. Nasce così un Nebbiolo semplice e versatile. Un vino adatto a mille occasioni diverse. Dalla cena tra amici alla serata più elegante a base di piatti della bella cucina tipica piemontese. Nel calice di presenta di un bel colore rosso rubino di buona intensità che tende al granato. Al naso rivela un profumo elegante, con sentori di lamponi, rosa e liquirizia. In bocca, infine, è pieno, armonico, molto fine e soprattutto dotato di una grande persistenza.

Correva l'anno 1904 quando a Serralunga d'Alba venne fondata la cantina sociale "Ai Vini delle Langhe" che, però, dopo poco meno di vent'anni venne tristemente messa in liquidazione. Fu così che nel 1922 Alfredo Prunotto decise di investire sul quel progetto riuscendo a rilanciarlo. Da allora l'azienda Prunotto, annata dopo annata, è cresciuta e ha raggiunto importanti traguardi e nel 1994 è entrata a far parte dell'universo Antinori. Attualmente si estende su una superficie totale circa cinquanta ettari vitati, ripartiti tra alcune delle migliori zone vinicole piemontesi, come Bussia, Bric Turot e Costamiole.

La Vigna

Terreno	sabbioso
Esposizione	Sud - Est, 300m s.l.m.
Allevamento	guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	nebbiolo 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	primi e carne
Vinificazione	fermentazione in acciaio e affinamento in cantina per circa 10 mesi
Sensazioni	fruttato e tannico

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