



ACQUISTATO IL

"Valmaggiore" Nebbiolo d'Alba DOC 2021

2021

Un Nebbiolo che sa come ripagarcì fin dal primo sorso



Svinando

Il Nebbiolo è un'uva molto esigente in termini di terreni e di esposizioni. Cresce bene dove il suolo è povero e dove l'esposizione è ottimale. In collina, ovviamente, dà il suo meglio. Anche se qui, spesso, è necessario un surplus di fatica perché i pendii in genere mal si coniugano con la meccanizzazione. Tocca fare tutto a mano. Dai trattamenti alla vendemmia. Ma in genere ne vale la pena. Si è abbondantemente ripagati con il primo sorso. Un bel esempio è proprio questo Nebbiolo d'Alba "Valmaggiore", proposto da Abrigo Orlando. Malolattica in tonneaux da 500 litri e affinamento in botti di rovere, il Valmaggiore si presenta nel bicchiere di un bel colore rubino, non particolarmente carico. Al naso si rivela un vino di grande finezza, con note che spaziano dalla rosa alle spezie, fino ai frutti di bosco maturi e succosi. In bocca è fine e ampio. Levigato, sapido e minerale, con un'elegante persistenza finale e ottima bevibilità.

Quella degli Abrigo è una delle tante famiglie di Langa dedicate al vino da generazioni. Una famiglia in cui le tradizioni vengono tramandate di padre in figlio e dove ogni generazione ha il compito di salvaguardare ciò che è stato fatto, migliorandolo là dove sia possibile, ma soprattutto preoccupandosi che l'azienda di famiglia rimanga sempre al passo con i tempi. Così quando nel 1988 Giovanni Abrigo inizia a collaborare con il padre, il suo primo pensiero fu quello di migliorare l'aspetto tecnologico e di ampliare la superficie aziendale con l'acquisto di terreni e vigneti. Oggi l'azienda agricola conduce direttamente circa 20 ettari di vigneto. E i suoi vini ricevono premi e riconoscimenti internazionali.

La Vigna

Terreno

Sabbioso e calcareo, tipico del Roero sua terra d'origine. I vigneti si ergono su pendii molto ripido ove tutto il lavoro è svolto a mano.

Esposizione

sud - sud est

Allevamento

spalliera guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

Piemonte

Uve

100% nebbiolo

Gradazione

14% vol

Temp. Servizio

18°

Quando Berlo

10 anni

Abbinamento

primi piatti e antipasti caldi

Vinificazione

Pigiatura soffice e macerazione sulle bucce per 10 giorni alla temperatura massima di 28°C. Dopo la svinatura e successiva fermentazione malolattica in tonneaux da 500 lt, il vino è travasato in botti di rovere ove matura fino all'autunno successivo quando viene imbottigliato.

Sensazioni

Il Nebbiolo d'Alba Valmaggiore ha un colore rubino non particolarmente carico; il profumo è di grande finezza e con sfumature diverse che ricordano la rosa, le spezie e i frutti di sottobosco. In bocca esprime una trama molto fine e ampia. È levigato, sapido e minerale con un'elegante persistenza finale e ottima bevibilità.

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