



ACQUISTATO IL

"Valmaggior" Nebbiolo d'Alba DOC 2021

2021



Un Nebbiolo che sa come ripagarci fin dal primo sorso

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 "Valmaggior", proposto da Abrigo Orlando. Malolattica in tonneau da 500 litri e affinamento in botti di rovere, il Valmaggior 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 ripidi 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 tonneau 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 Valmaggior 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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821