ACQUISTATO IL .....

"D'Amblé" Sauvignon Langhe DOC 2021 2021



Aromatico e piacevole

Si definiscono "scolastici" i vini che presentano tutte le caratteristiche del loro varietale. Sono i vini che ogni buon allievo sommelier spera di incontrare per fissare nella propria memoria le qualità delle uve più comuni. Questo D'Amblé, Sauvignon in purezza proposto da Abrigo è proprio questo. Un vino molto tipico e quindi perfetto per capire cosa possa dare il Sauvignon in un territorio come quello della Langa. Vinificato in acciaio con un assoluto rispetto delle temperature di fermentazione, nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino. I profumi sono fruttati e intensi. È facile riconoscere la salvia e gli agrumi, entrambi descrittori tipici per questa varietà. In bocca si rivela un vino dotato di un buon corpo e grande equilibrio. Un vino piacevolmente aromatico e morbido. Perfetto per chi vuole stemperare una punta di piccante in quello che sta mangiando.

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	calcareo, leggermente argilloso
Esposizione	est
Allevamento	spalliera con potatura guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	sauvignon 100%
Gradazione	13%vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	8 anni da oggi
Abbinamento	antipasti
Vinificazione	Dopo una breve macerazione a freddo per una maggiore estrazione dei profumi, il mosto viene separato dalle bucce e messo a fermentare in acciaio inossidabile a temperatura controllata. Segue un affinamento in vasche in acciaio inox a bassa temperatura sui propri lieviti fino all'imbottigliamento primaverile/estivo.
Sensazioni	Ha colore giallo paglierino; profumi fruttati, intenso che ricorda la salvia e gli agrumi. Al gusto è dotato di buon corpo e giusto equilibrio, con buona morbidezza di insieme.

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