ACQUISTATO IL .....

Nebbiolo d'Alba DOC Sordo 2017

Il Nebbiolo di collina che ama il sole

Siamo nel cuore del Roero, sulla riva sinistra del fiume Tanaro. Qui il Nebbiolo cresce bene, in vigneti ben soleggiati e scoscesi. Ideali per godere delle benefiche escursioni termiche tra il giorno e la notte che prolungano il periodo di maturazione delle uve in pianta. Ne nascono vini generosi e fruttati, ricchi di profumi e di sensazioni gustative. Il Nebbiolo proposto qui da Sordo matura in botti grandi di rovere di Slavonia per almeno 9 mesi. Una lavorazione che conferisce al vino un buon equilibrio, tannini maturi e un bouquet delicato e accattivante. Nel bicchiere si presenta di un invitante colore rosso granato, con sfumature arancio che diventano più evidenti con il passare degli anni. Al naso, profumi delicati, eterei, intensi, rotondi e persistenti. In bocca è caldo e complesso, asciutto e armonioso. Un vino potente. Un bel Nebbiolo per chi vuole togliersi il piacere di una bottiglia particolare senza attendere una occasione speciale.

L'Azienda Agricola Sordo Giovanni è una delle tante belle realtà familiari del Piemonte. Siamo ai piedi della collina di Barolo, nel comune di Castiglione Falletto, in provincia di Cuneo. Oggi alla guida della cantina c'è Giorgio Sordo, a cui si sta già affiancando la figlia Paola che rappresenta la quarta generazione della famiglia e che rappresenterà la continuità aziendale. Oggi Sordo può contare su una superficie totale di 53 ettari vitati, distribuiti nei diversi comuni che sono la culla del Barolo e del Nebbiolo. L'azienda dispone di moderni impianti di vinificazione e di un'imponente cantina d'invecchiamento con più di cento botti di rovere di grande capacità. Del resto tutti i processi di produzione, sia in vigneto, che in cantina, fanno riferimento alle rigorose tradizioni tramandate dai padri degli attuali titolari.

La Vigna

Terreno	Sabbioso con marne calcaree grigio bluastre compatte e profonde
Esposizione	Sud, Sud-Ovest, 280-330 m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera con potatura a guyot tradizionale
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	14%
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	In evoluzione, pronto ma adatto all'invecchiamento, ideale tra 1/2 anni
Abbinamento	Brasati
Vinificazione	Vinificazione con fermentazione in vasche d'acciaio, lunga macerazione a cappello sommerso, invecchiamento 9 mesi in botti di Rovere di Slavonia di grande capacità, maturazione di circa 6 mesi in vasche di acciaio e circa 3 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Profumi delicati, eterei, ampi e persistenti. sapore caldo, pieno,complesso e asciutto. La sua austerità è legata alla presenza di tannini dolci e complessi.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821