



ACQUISTATO IL .....

Nebbiolo d'Alba DOC "Bric Merli"

2017



*Svinando*

## La magia di un'antica vigna di Nebbiolo

Il Bric Merli, o meglio la "masseria delli Merli, terra con viti al pendente di Vallaretto di giornate cinque e steri due", come si legge in un documento ufficiale, appartiene alla famiglia Malabaila fin dal 1583. Un appezzamento storico da cui l'azienda ricava le uve Nebbiolo destinate a questa bottiglia. Accurata selezione delle uve in vigna e vinificazione dei grappoli interi, questo rosso viene lasciato affinare in botti grandi, da 25 ettolitri, per un periodo di circa 18 mesi prima di essere messo in bottiglia. Ne deriva un vino caratterizzato da un bellissimo colore rosso rubino che, in questo caso, presenta delle sottili note ramate. Al naso rivela tipici sentori di fiori e in particolare di viola e peonia, poi note di frutta ben matura e un ricordo di spezia dolce. In bocca risulta ben equilibrato in tutte le sue componenti. Alcol e tannini, in particolare, si integrano perfettamente, rendendo il vino piacevolmente lungo. Buono già oggi, non è un vino che teme di invecchiare precocemente. Conserviamolo con tranquillità in cantina in attesa dell'occasione giusta per abbinarlo degnamente. Ottimo con tutti gli arrostiti, se vogliamo stupire i nostri ospiti, proponiamolo con il coniglio.

Ci sono aziende storiche e aziende che hanno fatto la storia di un territorio. A queste ultime appartiene di diritto l'azienda agricola Malabaila di Canale che produce vini nel Roero dal 1362. Risale a quell'anno, infatti, il primo documento ufficiale comprovante l'acquisto di un terreno "atto a diventare vigneto". Era la storica vigna Castelletto, ottima esposizione a Sud e un piccolo castello a impreziosirne la cima. Da quel vigneto, ancora oggi, a distanza di secoli, si produce un Roero Riserva di grande pregio. Se non è storia questa? Oggi l'azienda può contare su circa 22 ettari di vigneto e la produzione complessiva si aggira sulle 100 mila bottiglie all'anno. Un tempo la vinificazione veniva fatta interamente all'interno del castello di Canale, dove si trovavano anche le botti necessarie all'affinamento dei vini. Dal 2004, però, la produzione è stata spostata nella cascina Pradvaj, una dimora antica, all'interno della quale è stata creata una cantina modernissima. All'avanguardia da un punto di vista tecnologico e perfettamente integrata con l'ambiente circostante. Tutto attorno i vigneti, gestiti dall'azienda con interventi sempre più in sintonia con la natura, senza uso di diserbanti e con concimazioni organiche naturali.

|                       |                                                                                                                                                          |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La Vigna</b>       |                                                                                                                                                          |
| <b>Terreno</b>        | Marnoso                                                                                                                                                  |
| <b>Esposizione</b>    | Sud-Ovest, 280 m s.l.m.                                                                                                                                  |
| <b>Allevamento</b>    | Controspalliera Guyot                                                                                                                                    |
| <b>Densità imp.</b>   | 4.000 ceppi per ettaro                                                                                                                                   |
| <b>Il Vino</b>        |                                                                                                                                                          |
| <b>Tipologia</b>      | Vino rosso fermo                                                                                                                                         |
| <b>Provenienza</b>    | Piemonte                                                                                                                                                 |
| <b>Uve</b>            | Nebbiolo 100%                                                                                                                                            |
| <b>Gradazione</b>     | 14% vol.                                                                                                                                                 |
| <b>Temp. Servizio</b> | 18°                                                                                                                                                      |
| <b>Quando Berlo</b>   | Entro 10 anni dalla vendemmia                                                                                                                            |
| <b>Abbinamento</b>    | Accompagna bene secondi di carne, come coniglio alle erbe e bollito.                                                                                     |
| <b>Vinificazione</b>  | Pigiatura soffice di grappoli interi scelti, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Affinamento in botte grande da 25HL per 16-18 mesi |
| <b>Sensazioni</b>     | Profumo di viola, peonia, frutta macerata e spezie. In bocca emerge un tannino vibrante e sapido                                                         |

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