ACQUISTATO IL .....

Nebbiolo Langhe DOC 2023 2023



Il Nebbiolo buono per ogni situazione

Il Nebbiolo, si sa, in Langa si sente davvero a casa, anche se non disdegna la collocazione in altre regioni italiane. Qui, dove Barolo e Barbaresco si dividono l'Olimpo dei grandi rossi italiani, il Nebbiolo riesce a esprimersi bene anche in versioni meno impegnative. Come nel caso di questo Langhe Nebbiolo proposto da Franco Boasso. L'uva di partenza è la stessa che viene impiegata anche per produrre i vini più pregiati dell'azienda. Solo la lavorazione è meno lunga e impegnativa. Dopo la vinificazione, infatti, questo rosso non viene lasciato maturare in cantina per anni, ma solo 6 mesi. In botti di rovere, ovviamente. Tanto basta per smussare gli angoli del vitigno più tannico del Piemonte e renderlo piacevolmente beverino. Alla vista appare un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino vivo. Al naso, frutta rossa e note gentili di spezie dolci, come la cannella. In bocca, invece, si ritrova il vigore del miglior Nebbiolo di Langa, con un bel corpo e una tannicità elegante e vellutata. Se sulla tavola c'è un imponente bollito misto, con tutte le sue salsine golose, una bottiglia rischia di finire troppo presto. Meglio averne già da parte una seconda e magari anche una terza.

Franco Boasso è il titolare dell'Azienda Agricola Gabutti. Una storia come ce ne sono tante in Langa, fatta di lavoro e tanta passione. L'azienda nasce all'inizio degli anni 70, quando la famiglia Boasso inizia a vinificare in proprio le uve prodotte nei loro vigneti. Del resto la materia prima di assoluta qualità non manca, dato che il nome, Gabutti, richiama quello di una delle zone più vocate per la produzione del vino Barolo, già classificata da Renato Ratti come sottozona di prima categoria. Oggi l'azienda, che resta rigorosamente a conduzione famigliare, può contare su un vigneto di circa 4 ettari e mezzo, tutti di proprietà e suddivisi, oltre che nella sottozona Gabutti, anche in quella di Meriame e di Margheria.

La Vigna

Terreno	medio impasto/calcareo
Esposizione	Ovest
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100 % Nebbiolo
Gradazione	13.00% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione in acciaio per 15 giorni in presenza delle buccie, con rimontaggi 3 volte al giorno per i primi 10 giorni e poi 2 volte al giorno. Malolattica in acciaio e affinamento in legno per 6 mesi
Sensazioni	Vino fresco elegante, corposo, avvolgente di colore rosso rubino con profumi di cannella e frutta sciroppata.

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