ACQUISTATO IL .....

"Genta" Nebbiolo d'Alba DOC 2017

Nebbiolo in purezza e tanta passione



La Vigna

Terreno	con prevalenza di tufo e argilloso-calcareo con venature di sabbia
Esposizione	Sud
Allevamento	Spalliera con potatura Guyot
Densità imp.	7000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14,5%
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Le uve vengono portate in cantina in cassette per preservare l'integrità e la qualità del grappolo. La fermentazione alcolica per il Nebbiolo dura dai 10 ai 30 giorni e avviene in vasche d'acciaio, spontaneamente senza inoculo di lieviti. Finita la fermentazione alcolica il vino viene travasato in vasche di acciaio, separando le bucce dal vino. Si scalda la cantina a 20gradi. Al termine della fermentazione malolattica in vasche di acciaio, che avviene anch'essa in modo spontaneo, il Nebbiolo d'Alba viene affinato nel legno, in Barrique da 228Lt (50% legno nuovo, 25% legno di secondo passaggio e 25% legno di terzo passaggio). All'imbottigliamento il contenuto di solfiti è inferiore al 50% della quantità consentita dalla legge: questa è l'unica sostanza presente estranea all'uva. Il Nebbiolo d'Alba "Genta" non viene filtrato, ma pulito per decantazione naturale in vasche di acciaio poi viene imbottigliato ad agosto con la luna in fase calante.
Sensazioni	Si presenta di colore rosso granato con riflessi aranciati, al naso intenso e persistente con un patrimonio olfattivo

eccezionalmente complesso ma di grande finezza ed eleganza che tende a prediligere, secondo lo stato evolutivo, note fruttate e floreali. Al palato le componenti di acidità e tannini risultano piacevolmente equilibrate con persistenza ed intensità che ne fanno un vino potente, elegante e di grande personalità.

Solo un piccolo produttore innamorato della sua terra e del suo lavoro può mettere tutte queste cure e attenzioni ai propri vini. Quello che troviamo qui, infatti, è un Nebbiolo in purezza, frutto di una lavorazione accurata che inizia in vigna, con una vendemmia manuale in cassetta per preservare l'integrità dei grappoli. Fermentazione alcolica spontanea, senza inoculo di lieviti selezionati e malolattica indotta naturalmente scaldando la cantina a 20 gradi. Segue una maturazione in piccole botti da 228 litri, parte nuove e parte usate, di secondo e terzo passaggio. Imbottigliamento con bassissimi solfiti, Genta non subisce neppure una filtrazione ma viene pulito per mezzo di una semplice decantazione naturale in vasche di acciaio. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso granato con riflessi aranciati. Al naso è intenso e persistente. Complesso e di grande finezza. In bocca, acidità e tannini risultano piacevolmente equilibrate e garantiscono una lunga persistenza. Vino potente ed elegante, ha una grande personalità e si sposa benissimo con sapori decisi, come formaggi stagionati, carni rosse e soprattutto risotti.

Azienda agricola a gestione rigorosamente famigliare da quattro generazioni, Dabbene si trova a Santa Vittoria d'Alba, un piccolo paese nel Roero, in provincia di Cuneo. La cantina è recentissima, realizzata nel 2017 al culmine di un lungo lavoro di riconversione dell'azienda che nel corso degli anni si è sempre più concentrata sulla produzione di vino. Oggi la gestisce Daniele, classe 1995, studi in agraria e passione per il vino. Da vero vigneron, è lui a occuparsi di tutta la filiera produttiva, dalla gestione dei vigneti, alla vinificazione fino alla vendita del prodotto finito. La conduzione dei vigneti, in particolare, avviene in modo naturale, mentre la produzione dei vini è sempre frutto di singoli vigneti. Sono particolari, ma nel bicchiere fanno la differenza.

© 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