ACQUISTATO IL .....

# "Rangone" Langhe Nebbiolo DOC 2023 2023

## La magia del Nebbiolo di Langa

Rangone è un Langhe Nebbiolo DOC prodotto con uve provenienti da uno dei comuni più noti tra gli appassionati di tutto il mondo. Siamo, infatti, a Dogliani dove gli appezzamenti migliori danno vita ai mitici Barolo e dove il Nebbiolo riesce a esprimersi al meglio. Complice un suolo variegato e un microclima unico nel suo genere. Vinificazione con lieviti autoctoni e lunga macerazione delle bucce con cappello sommerso per estrarre tutto il colore possibile dagli acini, questo Nebbiolo riposa in botti grandi per oltre un anno e mezzo prima di incontrare la bottiglia. Ne deriva un calice caratterizzato da un bel colore rosso rubino con sfumature granate. Il naso è di notevole ampiezza e complessità, con note di sottobosco e terra bagnata in bella evidenza. In bocca, invece, è più elegante che potente, con tannini setosi e ben integrati. Un bel rosso appagante che sulla tavola sa sempre come monopolizzare l'attenzione. Ottimo in abbinamento a un menù a base di carne, se il pranzo o la cena prevedono una bella bistecca alla griglia diventa quasi una scelta obbligata.

Questa è la storia di un sogno che si realizza. Un sogno che ha origini sulle belle colline di Langa, dove Beppe Caviola, giovane enologo in erba, negli anni Ottanta dà inizio alla sua piccola produzione di vini. Siamo a Montelupo Albese. Qui Beppe, insieme al suo amico Maurizio Anselmo, affitta la sua prima vigna, Barturot, e, come un nostrano Steve Jobs, usa il garage dei suoi genitori per dar vita al suo primo vino. Poco più di un esperimento, sia chiaro, ma già capace di attirare le attenzioni di un grande personaggio del mondo del vino come Elio Altare che intuisce le potenzialità di quel giovane enologo e incoraggia Beppe a imbottigliare il suo prodotto. Nasce così, nel 1991, la prima etichetta firmata Ca' Viola. Da lì in avanti sarà una lunga cavalcata. Un continuo espandersi e sperimentare. Nel 2002 Beppe, con la moglie Simonetta, trasferisce la cantina a Dogliani e qui, a Villa Bracco, nasce un polo moderno in cui produzione, consulenza e accoglienza turistica coesistono in armonia. Tanta strada è stata fatta dal piccolo garage di famiglia. Ma Beppe Caviola non sembra guardare al passato. Il suo sguardo, piuttosto, è sempre rivolto al futuro e alle prossime sfide da affrontare.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | SABBIOSO-LIMOSO, POCO PROFONDO, DI COLORE BIANCASTRO CALCAREO E CON PH ALCALINO. |
| **Esposizione** | Sud Est |
| **Allevamento** | GUYOT |
| **Densità imp.** | 4500 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Piemonte |
| **Uve** | NEBBIOLO |
| **Gradazione** | 14% vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Menu di carne |
| **Vinificazione** | FERMENTAZIONE DI 15 GG IN VASCHE TERMOCONTROLLATE, 10-15 GG DI MACERAZIONE POST-FERMENTAZIONE A CAPPELLO SOMMERCIO. AFFINAMENTO DI 15-17 MESI IN BOTTE GRANDE |
| **Sensazioni** | ROSSO RUBINO, PIU' ELEGANTE CHE POTENTE, DI ATMOSFERA BORGOGNONA, SCATTANTE E NEL CONTEMPO AUSTERA CON TANNINI SETOSI. FINALE LUNGO E APPAGANTE CON BEL RICHIAMO DEL FRUTTO. |



© 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