



ACQUISTATO IL

"Garombello" Langhe DOC Nebbiolo 2024

2024

Rosso di Langa, fine ed elegante



Svinando[®]

La Vigna

Terreno Il terreno è dal punto di vista analitico limoso, poco profondo nella parte medio-alta, con marne affioranti causa l'elevata erosione nei versanti meglio esposti. L'indice granulometrico (rapporto Sabbia / Limo + Argilla) indica una tessitura del suolo esplorato dalle radici molto fine, con prevalenza di Limo ed Argilla rispetto alla frazione sabbiosa. Si tratta di un terreno che conferisce al vino ottenuto dalle uve su di esso coltivate struttura, finezza e complessità.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Nebbiolo 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione VINIFICAZIONE: Diraspa-pigiatura a cui segue la fermentazione alcolica, spontanea a mezzo di lieviti indigeni, a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Svinatura a secco e travaso. FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Completamente svolta subito dopo la fermentazione alcolica. AFFINAMENTO: Filtrazione ed imbottigliamento, quindi riposo in bottiglia a temperatura costante di 14° C per un mese prima della commercializzazione.

Sensazioni

Un vino dalla spiccata freschezza ed eleganza. Ha tutti i sentori dei nebbioli più nobili, frutti di bosco, viola e spezie al naso e buona struttura e tanta freschezza al palato. Ottimo sia per l'aperitivo come per l'abbinamento gastronomico nei vostri pasti.

Dici Langhe e pensi istintivamente al Nebbiolo. Ma non necessariamente a un vino importante e austero. A volte, infatti, anche i nobili amano uscire dai loro palazzi per mischiarsi con la gente comune. Così accade a questo Nebbiolo in purezza, che pur non difettando in finezza ed eleganza, dimostra una grande bevibilità. Merito della sua naturale freschezza e del tannino morbido, appena accennato. Caratteristiche queste che derivano dal vigneto da cui proviene, ma anche dal sapiente affinamento a cui viene sottoposto nella cantina degli Abbona. Caratterizzato da una tannicità appena accennata e una ricca componente fruttata, Garombello è un rosso che va bevuto giovane. Entro i primi cinque o sei anni di vita, infatti, sviluppa al massimo i propri profumi di rosa e di piccoli frutti rossi. Servito alla giusta temperatura, attorno ai 16, 18 gradi, questo rosso di Langa sa accompagnare con soddisfazione piatti saporiti come delle tagliatelle ai funghi o al ragù.

Celso Abbona, bisnonno degli attuali proprietari dell'azienda, fu tra i primi della sua generazione a credere nelle potenzialità del territorio di Dogliani e a valorizzare il Dolcetto, l'uva che su queste colline era in grado di raggiungere l'eccellenza. L'azienda nasce così, con tanto lavoro e tanta passione. Fu proprio Celso a piantare il mitico vigneto di Bricco Doriolo, in frazione Santa Lucia di Dogliani, che oggi rappresenta uno dei più prestigiosi cru della denominazione. Con gli anni, e l'ingresso in azienda delle nuove generazioni, l'azienda è cresciuta e si è espansa, in particolare verso le Langhe. Erano gli anni in cui la scommessa del Barolo era ancora tutta da vincere. Vengono così acquistati i primi appezzamenti che permettono all'azienda di vendemmiare e imbottigliare i primi Nebbiolo. E fu un successo. Oggi, le nuove generazioni proseguono il lavoro, continuando con lo stesso impegno a produrre grandi vini del territorio. L'azienda può contare su circa 52 ettari di vigneti nei comuni di Dogliani, Monforte d'Alba e Novello, tutti condotti in modo sostenibile, per produrre vini buoni, nel pieno rispetto della natura. Molte delle vigne di famiglia, lavorate ancora a mano secondo metodi tramandati da generazioni, sono composte da ceppi vecchi, anche di 60 anni. Sono piante di rara bellezza e in grado di esprimere il massimo della qualità del loro territorio.