

Sensazioni

Un vino dalla spiccatissima 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.

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