ACQUISTATO IL .....

"Sbardaja" Nebbiolo Langhe DOC 2022 2022



Freschezza e fragranza

Classe e spontanea vivacità sono le caratteristiche che distinguono il Nebbiolo. Questo sostengono, a ragione, i titolari di cantina Ghisolfi. Del resto si tratta di un vino antico, già noto per le cantine di Casa Reale Savoia a partire dal 1600. Il termine dialettale Sbardajà significa letteralmente sparsi, sparpagliati. Un nome che vuole evocare le origini delle uve usate per produrre questo rosso che provengono letteralmente da vigneti distribuiti tra Langhe e Roero, nei comuni di Monforte, Monteu Roero e Priocca. Fermentazione spontanea per mezzo di lieviti indigeni e grande controllo del temperature in ogni fase della vinificazione per esaltare al meglio le qualità di freschezza e fragranza delle uve di partenza. Segue una maturazione in piccole botti di rovere per 12 mesi e un breve affinamento in bottiglia prima che il vino possa definitivamente essere considerato pronto per lo scaffale. Colore rosso rubino brillante, questo Nebbiolo presenta un profumo decisamente floreale e ampio. Tornano poi sentori di ciliegia e prugna, combinati con la liquirizia e una punta di spezie. In bocca è caldo, sapido e vellutato, grazie a una moderata carica tannica. Per rendergli giustizia sulla tavola, bisogna prevedere un abbinamento giusto. Ottimo con i primi conditi con sughi di carne, come i classici agnolotti al brasato.

Da 4 generazioni vignaioli per passione. Sul sito di Attilio Ghisolfi si viene accolti da questo benvenuto. Un punto d'onore per il bravo vignaiolo di Monforte d'Alba che giustamente viene messo in bella evidenza fin da subito. Come in ogni storia di aziende di lunga tradizione famigliare, anche per la famiglia Ghisolfi c'è un momento fondamentale. Un punto di svolta. In questo caso si tratta del 1988. Fino ad allora, infatti, l'azienda era sempre stata "a economia mista", basata cioè sulla produzione di frutta e uva da vino, dove quello in bottiglia rappresentava solo una parte marginale. Con l'ingresso in azienda di Gianmarco, però, cambia tutto. Nasce la prima storica etichetta, l'Attilio Ghisolfi, e gradualmente tutti i vini prodotti incominciano a essere commercializzati in bottiglia. Parallelamente i terreni coltivati a frutteto vengono convertiti a vigneto e vengono acquisiti nuovi terreni particolarmente vocati per la coltivazione del Nebbiolo. Gli obiettivi sono ambiziosi e in azienda tutti lavorano per raggiungerli. E gli obiettivi non sono ancora finiti. Nuove sfide, nuove etichette e nuovi vini verranno certamente proposti anche nei prossimi anni.

La Vigna

Terreno	marnoso, bianco tufaceo, a tratti sabbioso
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	La fermentazione è condotta in modo naturale con lieviti indigeni e per esaltare le qualità di freschezza e fragranza, la macerazione avviene a temperatura controllata tra i 25° e i 28° C per circa 10 giorni.
Sensazioni	Classe e spontanea vivacità sono le caratteristiche che distinguono il Nebbiolo. Vino antico e già noto per le cantine di Casa Reale Savoia a partire dal 1600. Sbardajà è un termine che deriva dal dialetto Piemontese e significa sparsi, sparpagliati, ed è stato scelto questo nome poiché il vino è ottenuto da uve Nebbiolo provenienti da vigneti sparsi tra Langhe e Roero (Monforte, Monteu Roero e Priocca)

© 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