ACQUISTATO IL .....

Langhe Nebbiolo DOC 2020 2020

Fresco, asciutto e con una giusta sapidità



Con la sua etichetta dal gusto leggermente retrò, i colori vivaci e il volto del cane, emblema della cantina, la bottiglia di questo Langhe Nebbiolo DOC non passa di certo inosservata. Le uve destinate a questo fresco vino rosso de La Spinona vengono raccolte avanti nell'anno, a ottobre ormai iniziato. Vendemmia a mano in cassetta, i grappoli vengono rapidamente conferiti in cantina per essere ulteriormente selezionati, per eliminare tutte le impurità e lavorare in modo più pulito. Segue una fase di macerazione a freddo, per circa un giorno, e una decina di giorni di fermentazione. Poi, dopo la svinatura e una pressatura delicata, si svolge la malolattica e può iniziare l'ultima fase della lavorazione, quella della maturazione che in questo caso si svolge in vasche di acciaio inox, per circa un anno, a cui segue un periodo di circa 8/10 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino vivace, con l'invecchiamento tende al granato. Al naso presenta profumi netti, intensi, con richiami floreali e fruttati, in particolare di rosa, lampone e pesca. In bocca è fresco, asciutto e con una giusta sapidità. E' il vino ideale per iniziare un pranzo o una cena in armonia. Ottimo con i tipici antipasti all'italiana, può accopagnare, con soddisfazione, tutto il pranzo.

Una bella azienda agricola nel cuore di due dei territori italiani più amati dagli appassionati di vino mondiali. Stiamo parlando de La Spinona, 24 ettari di vigneti di proprietà, suddivisi tra ben quattro differenti cascine: La Spinona, che dà il nome alla cascina, La Ghiga, l'Albina e la Bergera. Di questi 24 ettari, circa 20 ricadono all'interno della denominazione Barbaresco. Non va male neppure per i restanti 4, però. Questi, infatti, si trovano nel comune di Novello, in una fantastica vigna esposta interamente a Sud, dove La Spinona coltiva uve da Nebbiolo per il Barolo. Chiaramente il Nebbiolo è la varietà più rappresentativa in azienda. Con lui gli altri tradizionali vitigni piemontesi, Barbera e Dolcetto, oltre all'immancabile Chardonnay, unico vitigno internazionale a bacca bianca. Puliti, eleganti e unici: per La Spinona non sono solo tre aggettivi ma una vera e propria filosofia di lavoro. E per finire, una piccola curiosità. La Spinona è cantina ma anche Azienda Agricola, impegnata nel settore dell'allevamento. Possiede, infatti, capi di bestiame di pura Razza Piemontese Fassona e utilizza il concime dei suoi animali per le vigne. Una vera "impresa circolare".

La Vigna

Terreno	Medio Calcareo con strati di limo e argilla
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% NEBBIOLO
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	FERMENTAZIONE: Macerazione a freddo per circa un giorno in modo naturale. 8/10 giorni di fermentazione, con follature automatiche nei primi giorni e con rimontaggi all'aria nei momenti chiave del processo. Svinatura e pressatura delicata per ottenere solo il vino migliore. Fermentazione malolattica naturale in ambiente a temperatura controllata (20°C). INVECCHIAMENTO: 12 mesi in vasche di acciaio inox. AFFINAMENTO: In bottiglia per 8/10 mesi in cantina
Sensazioni	Colore rosso rubino vivace che con l'invecchiamento tende al granato. Il profumo è netto, intenso con sentori floreali e fruttati, in particolare di rosa, lampone e lievi sentori di pesca. Il sapore è fresco, asciutto e con una giusta sapidità.

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