



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG "Sottocastello di Novello" 2019

2019

Dal vigneto Sottocastello di Novello



Svinando

La Vigna

Terreno prevalentemente argilloso

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 1

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Pigiatura dei grappoli, fermentazione e macerazione in vasche di acciaio. Il vino evolve almeno 18 mesi in barriques, segue un periodo di affinamento di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrate.

Sensazioni Colore: rosso granata intenso con riflessi tendenti all' arancio. Profumo: sentori di frutta rossa matura abbinati a note balsamiche e di frutta secca. Sapore: intenso e persistente, di grande struttura e complessità.

Le uve destinate a dar vita a questo Barolo DOCG provengono da un unico vigneto denominato Sottocastello di Novello. Ovviamente si tratta di Nebbiolo in purezza, come da disciplinare, che giunge a maturazione tardi, addirittura nella seconda decade di ottobre. Del resto il Nebbiolo è così, ama farsi aspettare e tiene i produttori con il fiato sospeso a lungo, e con lo sguardo rivolto al cielo sperando che il bel tempo regga quel tanto che basta per non rovinare l'intera produzione. Pigiatura dei grappoli, fermentazione e macerazione in vasche di acciaio, questo Barolo DOCG evolve per almeno 18 mesi in barrique, a cui segue un periodo di affinamento di alcuni mesi in bottiglia, all'interno delle cantine interrate. Rosso rubino deciso e compatto, con riflessi granata che con il tempo tendono all'aranciato, il profumo è intenso e ampio. Vi si riconoscono note fruttate di confettura, prugne secche e ciliegia sotto spirito a cui si affiancano sensazioni speziate di cannella, vaniglia e di "goudron" (catrame). In bocca è ricco in struttura, dotato di una lunga persistenza aromatica. Il suo tannino avvolge la bocca e lo rende il vino giusto da servire quando sulla tavola arrivano i secondi piatti di carne rossa, come brasati e formaggi di media e lunga stagionatura.

La valorizzazione del Nebbiolo e del suo potenziale d'affinamento è uno degli obiettivi fondanti dell'azienda albese della famiglia Piazzo. Una cosa che oggi potrebbe apparire scontata ma che ai tempi, siamo negli anni 60, si rivela un'intuizione molto importante. Erano i tempi, infatti, in cui il Nebbiolo era preferito ad altre varietà più ricercate e dunque più redditizie. I poderi coltivati si trovano in diverse zone di Langhe e Roero, con vigneti di proprietà che vanno da Barbaresco a Barolo, comprendendo al loro interno le varietà più tipiche dell'area. Negli anni, sotto la guida prima del fondatore Armando e di sua moglie Gemma, poi della figlia Marina e del marito Franco, e infine dei nipoti Simone e Marco, la cantina Piazzo Comm. Armando ha fatto del rispetto del territorio, della diffusione della cultura piemontese e della ricerca continua del miglioramento dei veri e proprie capisaldi. Ne sono derivati vini fortemente territoriali che non hanno faticato a ottenere ottimi riscontri su tutti i mercati del mondo.

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