ACQUISTATO IL .....

Langhe Nebbiolo DOC 2020 2020



Semplice piacere di Langa

Principe di Langa, il Nebbiolo sa esprimersi ad altissimi livelli anche in vini meno nobili del Barolo. Come in questo caso. Qui Tenuta Cucco, forte della sua profonda conoscenza del territorio, riesce a mettere in bottiglia un Nebbiolo giovane e vivace che si presta perfettamente a una tavola quotidiana. Merito anche di un processo produttivo unico nel suo genere. Dopo la raccolta, l'uva viene diraspata, pigiata delicatamente e posta in tini a fermentare a 24°C per 4 giorni. Segue una fermentazione in bianco, ossia in assenza di bucce, terminata la quale, dopo alcuni travasi, avviene la fermentazione malolattica. Affinamento in acciaio fino all'imbottigliamento, "non tocca" legno. Colore rosso rubino tenue, ha profumi vinosi, seguiti da note di fiori, quali rosa e viola, e di frutta appena colta, come ribes, amarena, lampone e fragola, con una sfumatura finale di cacao. In bocca si percepisce un'acidità appena pronunciata che si stempera nel dolce fruttato, con tannini discreti. Si abbina bene a spuntini e aperitivi con pane, salame e formaggi. Si abbina bene anche a piatti di carne non troppo elaborati.

Il "cucco", nel dialetto locale, è la sommità della collina dove si trova il vigneto più antico dell'azienda, all'interno del cru Cerrati. Tenuta Cucco è nata come cantina negli anni Sessanta e gode di un panorama mozzafiato sulle vette del Monviso, con le colline vitate a fargli da contorno e lo scorcio del Castello di Serralunga d'Alba che, con la sua inconfondibile struttura slanciata e stretta, è un'icona del paesaggio italiano. In anni recenti Tenuta Cucco è stata proprietà della famiglia Stroppiana che l'ha acquistata a sua volta nel 1966 dalla famiglia Cappellano e ha costruito la prima cantina dell'azienda. A fine 2015 è stata rilevata dalla famiglia Rossi Cairo, che da anni conduce una bella azienda agricola biodinamica certificata Demeter. I vigneti di Tenuta Cucco insistono sulla porzione più antica dell'antichissima terra del Barolo e godono di un'altitudine ideale che permette di dare ulteriore risalto ai tannini del Nebbiolo. E di avere garantita la migliore escursione termica, fondamentale per la maturazione dei frutti. 13 ettari coltivati con diversi vitigni. Il principale è senza dubbio il Nebbiolo, a cui si affianca Dolcetto, Chardonnay e Barbera.

La Vigna

Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	L'uva appena raccolta viene diraspata, pigiata delicatamente e posta in tini a fermentare a 24 °C per 4 giorni per meglio estrarre i profumi primari caratteristici del Nebbiolo. Segue una fermentazione in bianco (assenza di bucce) a temperatura di 22 °C. Terminata la fermentazione segue la svinatura e dopo alcuni travasi, avviene la fermentazione malolattica.
Sensazioni	Colore rosso rubino tenue. Profumi immediatamente vinosi, poi, a riposo, di fiori quali rosa e viola, di frutta appena colta, ribes, amarena, lampone, fragola con una sfumatura di cacao intensi e persistenti. In bocca si percepisce un'acidità appena pronunciata che si stempera nel dolce fruttato, con tannini discreti.

© 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