ACQUISTATO IL .....

Langhe DOC Nebbiolo "Arcaplà" 2020 2020



Figlio prediletto del suo territorio

Langhe DOC Nebbiolo Arcaplà è 100% uva Nebbiolo proveniente dai vigneti aziendali di Costa di Bussia. Qui diverse tipologie di suolo convivono a distanza di pochi metri e riescono a creare, nell'ambito della stessa sottozona, produzioni estremamente diverse. Il vigneto della Tenuta Arnulfo gode di una bella esposizione a Sud che permette alle uve di Nebbiolo di giungere a perfetta maturazione, godendo di un clima mite, fino al momento dalla raccolta. La vinificazione è accurata e tradizionale, con un rigoroso controllo delle temperature per garantire un elevato livello qualitativo. Poi, dopo la svinatura, il vino riposa in piccole botti di rovere francese fino a raggiungere la giusta maturità. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso e delicato. Al naso è particolarmente gradevole la bella nota di vaniglia e spezie che accompagna i riconoscimenti di frutta fresca, come il ribes e i piccoli frutti di bosco. In bocca sono i tannini dolci e vellutati a colpire, lasciando una sensazione di morbidezza setosa nel finale. Vino super godibile e facile da abbinare, può accompagnare con soddisfazione semplici paste al forno, ma anche arrosti e carni grigliate.

Ci troviamo in uno degli angoli più affascinanti della Langa. Siamo sulla famosa collina della Bussia, circondati da vigne che caratterizzano un panorama dichiarato Patrimonio dell'Unesco. E' qui, tra Barolo e Monforte d'Alba, che da oltre 150 anni si trova l'azienda Coste di Bussia, Tenuta Arnulfo. La cantina, fondata nel 1874 da Luigi Arnulfo, considerato il Pioniere del Barolo per le sue innovative imprese nel mondo enologico locale e nel mercato internazionale del vino, può oggi contare su 11 ettari di vigneti. Vi si producono i vini tipici del territorio che nascono rigorosamente da uve raccolte nei vigneti di proprietà.

La Vigna

Terreno	Bussia si colloca a cavallo di suoli provenienti in parte dal “complesso argilloso – marnoso” e in parte dal “complesso arenario – marnoso”. Queste diverse combinazioni di tipologie di suolo riescono a creare, nell’ambito della stessa sottozona, diversificazioni pedologiche che si riflettono sui caratteri organolettici del vino.
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	Pronto da bere ora, ma potenziale di invecchiamento fino a 15 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Affinamento in botti piccole di rovere francese
Sensazioni	Rosso rubino intenso e delicato. Deliziosa presenza di vaniglia e spezie, accompagnate da sentori di ribes. Tannini dolci e vellutati avvolgono e lasciano una sensazione di morbidezza setosa in finale

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