ACQUISTATO IL .....

Langhe Nebbiolo DOC 2022 2022

Semplice e piacevole



Non c'è luogo al mondo in cui il Nebbiolo sappia esprimersi meglio delle Langhe. In ogni sua forma. Dalle versioni più semplici e beverine a quelle più complesse e strutturate. Il legame tra il vitigno e la sua terra, in questo caso, è semplicemente unico. Ellena propone qui il suo Nebbiolo più semplice e piacevole. E' un Langhe DOC, prodotto a partire da uve Nebbiolo in purezza, raccolte nei vigneti aziendali di La Morra. Un vigneto, il Motturone, che è stato impiantato nel 2005 e che gode di una bella esposizione verso Ovest. Siamo a circa 280 metri sul livello del mare, dove le uve riescono a giungere a perfetta maturazione e sono pronte per la raccolta all'inizio del mese di ottobre. Fermentazione avviata per mezzo di lieviti autoctoni, il vino subisce un affinamento in barrique usate per circa un anno. Al termine di questa fase viene imbottigliato, senza filtrazione, per poi proseguire il suo lento affinamento per altri 3/6 mesi. Vino piacevolmente fresco e non troppo complesso, ha un tannino fine ed elegante ed è perfetto per accompagnare piatti semplici di carne e pollame.

Siamo nel comune di La Morra. Uno di quei luoghi che nella mente di ogni buon appassionato di vino fa rima con Barolo. La proprietà si estende su circa 15 ettari, di cui 7 coltivati a vigneto, 6 a noccioleto e 2 destinati a bosco. Fondata da Francesco e Giovanni Ellena, l'attuale azienda agricola deriva da un originario fondo acquistato nel 1966, dopo aver lavorato per anni come mezzadri in diverse cascine di La Morra. Per molti anni l'azienda ha fatto parte di una cooperativa agricola, ma il sogno di ritornare a vinificare le proprie uve, non si è mai spento nei membri della famiglia. Così, con la vendemmia 2009, dopo aver ristrutturato parte della storica cascina e la cantina ottocentesca per l'affinamento dei Baroli, la famiglia Ellena è tornata a vinificare in proprio. Oggi tre generazioni lavorano fianco a fianco, intrecciando tradizioni antiche e innovazione.

La Vigna

Terreno	Calcareo Argillso
Esposizione	Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Uve nebbiolo proveniente dai vigneti giovani di Barolo di La Morra, macerazione di 7/10 giorni in acciaio con frequenti rimontaggi, affinamento di 12 mesi in legni usati e sosta in bottgilia di 3/6 mesi
Sensazioni	Colore rosso rubino vibrante. Profumo, armonico ed equilibrato, con sentori floreali, fruttati e di spezie leggere, con un finale di rosa, viola e pepe bianco. In bocca è fresco, vivace, armonico nelle sue componenti acide, tanniche e alcoliche. E' morbido, elegante, di corpo con un retrogusto molto lungo e succoso.

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