



ACQUISTATO IL

Nebbiolo d'Alba "Michet" DOC 2022

2022

Armonico ed equilibrato



L'etichetta è di quelle eleganti. Una di quelle che ti fa subito pensare a una storica cantina piemontese. Nessun fronzolo. Super essenziale. Il vino, Nebbiolo d'Alba DOC Michet, del resto, non ha bisogno di trucchi per convincere della sua elevata qualità. Stiamo parlando di un Nebbiolo in purezza che proviene da una delle zone più vocate per la coltivazione di questo eclettico vitigno. Colline calcareo argillose che producono uve di bella struttura con profumi fragranti e fruttati. Michet, questo in pochi lo sanno, è il nome del particolare clone di Nebbiolo, caratterizzato da grappoli piccoli e spargoli in grado di dar vita a vini carichi di colore ed estratto. Il vino, poi, viene invecchiato in botti di rovere di piccole dimensioni, per poi essere assemblato, prima dell'imbottigliamento, nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni che contribuiscono a renderlo armonico ed equilibrato. Nasce così un rosso caratterizzato da un bel colore rubino tendente al granato. Il profumo unisce i sentori fruttati del lampone e quelli eterei e speziati della viola e della vaniglia. In bocca si rivela un vino ampio e armonico. Ben equilibrato ha tannini dolci, non troppo in evidenza, e una delicata nota boisé. Rosso di bella struttura, accompagna bene antipasti gustosi, primi piatti ricchi e carni arrostiti o stufate. Ottimo anche con un bel tagliere di salumi e formaggi stagionati.

La Vigna

Terreno Terreni calcareo argillose di medio impasto e terreni ricchi di sabbie quarzose e limo.

Esposizione Sud Est

Allevamento Controspalliera guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve NEBBIOLO 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione L'uva, raccolta esclusivamente a mano, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termo condizionate. La macerazione sulle bucce dura circa 8 giorni, durante i quali vengono effettuati periodici rimontaggi soffici, così da permettere al mosto di appropriarsi di tutti gli oligoelementi presenti e di estrarne delicatamente il materiale colorante. La svinatura avviene solo quando tutto lo zucchero si è trasformato in alcol.

Sensazioni Il colore è rosso rubino, tendente al granato. Il profumo unisce i sentori fruttati del lampone e quelli eterei e speziati della viola e della vaniglia. Il sapore è ampio e armonico ed equilibrato, con tannini dolci, mai troppo in evidenza. Delicata la nota boisé.

Il Barolo, inteso come lo straordinario vino che il mondo intero ci invidia, è nato a pochi metri dalla sede aziendale. Le cantine storiche de Marchesi di Barolo, infatti, si trovano proprio nel centro di Barolo, a pochi passi di distanza dal castello che fu dimora degli ultimi Marchesi Falletti, i primi in assoluto a produrre il nobile rosso, vino dei Re. La famiglia Abbona, attuale proprietaria della Marchesi di Barolo, prosegue idealmente il lavoro iniziato dai Falletti, ponendosi come fedele interprete dei vitigni tradizionali e dei loro luoghi. Mai come in questo caso vale il modo di dire "coniugando tradizione ed innovazione". L'azienda lavora i principali vitigni delle Langhe, del Roero e del Monferrato vinificando i più prestigiosi cru in purezza, affinandoli e proponendoli singolarmente, per meglio esaltarne le diverse espressioni. Conoscenza e rispetto dei diversi vitigni e dei singoli terroir, uniti a una vinificazione che ne esalti i punti di forza. Tutto questo è Marchesi di Barolo.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821