ACQUISTATO IL .....

Langhe DOC Nebbiolo "La Chiusa" 2020 2020



Piacevolezza e buona bevibilità

La Chiusa, Langhe DOC Nebbiolo proposto qui da Chionetti, nasce da una lavorazione in purezza di uve Nebbiolo che provengono per la maggior parte dalla zona di San Luigi, nel Comune di Dogliani. Il resto, invece, proviene dai vigneti aziendali di Monforte d'Alba. Le uve vengono raccolte manualmente tra ottobre e novembre, subito prima dell'arrivo dell'inverno. La vinificazione è tradizionale ed è seguita da un periodo di affinamento in cantina prima dell'imbottigliamento. In questo caso la scelta del produttore ricade su una botte grande di rovere francese non tostata che cede poco in termini di aromi e profumi ma permette comunque al vino di evolversi e di acquisire piacevolezza e una bella bevibilità. Non filtrato, è un bel rosso della tradizione, caratterizzato da un colore rubino con leggera opalescenza. Al naso presenta sentori fruttati, floreali ed erbacei, mentre in bocca rivela una bella eleganza e una giusta freschezza. Perfetto con piatti a base di carne di manzo, pollo e maiale, questo Langhe DOC sa accompagnare con soddisfazione anche semplici affettati e formaggi di media stagionatura.

Il legame della famiglia Chionetti con la vite risale al 19esimo secolo. Anche se il vero punto di svolta avviene solo nel 1912, quando Giuseppe Chionetti acquista la cascina in San Luigi, zona particolarmente vocata, nel comune di Dogliani. Da questo momento in poi la famiglia lega il proprio nome soprattutto a quello dell'uva Dolcetto, che vendeva ai più grandi commercianti del luogo. La commercializzazione delle bottiglie con proprio nome, però, viene sviluppata con l'arrivo in azienda di Quinto, nipote del fondatore Giuseppe., mentre è Andrea, figlio di Quinto, che contribuisce alla crescita dei vigneti di famiglia e all'inizio delle esportazioni verso gli USA. Dal 2013 è Nicola, nipote di Quinto , a portare avanti la tradizione famigliare. Oggi l'azienda può contrare, oltre che sui tre cru storici di Dogliani, anche su 3 vigne nell'area del Barolo acquistate nel 2015. Tutti i vigneti hanno certificazione biologica.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% nebbiolo
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vendemmia e fermentazione alcolica tra ottobre e novembre. L’affinamento dalla vendemmia alla vendita supera l’anno ed è previsto un passaggio in botte grande di rovere francese non tostata. Il vino non è filtrato.
Sensazioni	All’occhio è rubino con leggera opalescenza. Il naso presenta sentori fruttati e floreali/erbacei. Bocca elegante e fresca.

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