ACQUISTATO IL .....

"Il Soprano" Nebbiolo d'Alba DOC 2022 2022



Virtuoso Nebbiolo

Si chiama Il Soprano ed è un interessante Nebbiolo d'Alba DOC proposto da Aresca. Figlio in purezza del più nobile tra tutti i vitigni tipici del Piemonte, questo Nebbiolo d'Alba è prodotto con uve provenienti dai bei vigneti aziendali che si trovano sulle colline del Piemonte, tra la città di Alba e le Langhe. Vinificazione tradizionale, questo rosso matura in legno per circa un anno prima di essere imbottigliato e affinare, nel vetro per almeno altri 6 mesi prima della vendita. Caratterizzato da un bel colore rosso rubino con sfumature granato, questo Nebbiolo ha profumi tipici di violetta e frutta scura. Al naso risulta subito piacevolmente morbido ed etereo, con intriganti note di spezie. In bocca è asciutto, con un tannino fine e maturo. E sono proprio queste caratteristiche tipiche per la varietà che fanno di questo rosso ragionale un fantastico vino da abbinare con carni rosse e brasati.

Aresca, produttori di vino dal 1952. Ci troviamo nella zona di Mombercelli, nel territorio compreso tra Monferrato e Langhe. La storia di questa cantina ha inizio grazie all'impegno e al lavoro di due fratelli, Luigi e Piero, capaci di trasformare la loro passione in una azienda di famiglia che da ormai tre generazioni produce ottimi vini del territorio. Oggi, a distanza di 70 anni, Aresca è una cantina moderna e competitiva, con vigneti in continuo ampliamento e una buona presenza dei propri vini sui mercati italiani ed esteri. Il segreto è presto svelato. Oltre ad investire in innovazione, infatti, negli anni Aresca ha saputo costruire una fitta rete di conferitori con cui ha instaurato un rapporto di stima e fiducia reciproca. Questi vignaioli condividono con l'azienda di famiglia una comune filosofia produttiva, volta a ottenere la qualità più elevata. Tutti i vigneti sono compresi nel distretto vitivinicolo Langhe-Roero e Monferrato, un territorio unico, riconosciuto dall'UNESCO come Patrimonio dell'Umanità.

La Vigna

Terreno	sabbia-argilla
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	fermentazione e macerazione alcolica a temperatura controllata per 8 giorni. Invecchiamento in legno per 12 mesi e 6 mesi in bottiglia prima della vendita.
Sensazioni	Il naso, morbido e profumato all'inizio, diventa etereo nel tempo con note di frutta rossa e spezie. Il sapore è asciutto con buoni sentori di viola, lampone e mandorle.

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