ACQUISTATO IL .....

Nebbiolo "Marghe" Langhe DOC 2022 2022



Nebbiolo di Langa

L'interpretazione più "semplice" e immediata del nobile vitigno di Langa, il Nebbiolo. Questo è Marghe, Langhe DOC targato Damilano, un nome che da solo è garanzia di altissima qualità, da ben più di un secolo. Del resto nelle vigne di famiglia il terreno, calcareo-argilloso, è una caratteristica fondamentale. E questa ha l'effetto di trasmettere al vino finito un carattere distintivo facilmente riconoscibile. Colore rosso rubino con lievi riflessi granata, il profumo è delicato e caratteristico, con ricordi di viola e frutta rossa. In bocca, invece, questo Nebbiolo si caratterizza per un sapore giustamente tannico e il buon corpo. Vellutato e armonico, questo è il rosso da stappare ogni volta che ci si vuole concedere il piacere di un calice buono e non troppo impegnativo. Sulla tavola non ha problemi ad accompagnare piatti semplici della tradizione, dai ricchi antipasti piemontesi, al più classico degli arrosti della domenica. Difficile, se non impossibile, restarne delusi.

Damilano è una delle cantine storiche di Barolo dalle tradizioni antiche. Addirittura "ultracentenarie". L'attività della famiglia Damilano risale infatti al 1890, quando Giuseppe Borgogno, bisnonno degli attuali proprietari, iniziò a coltivare e vinificare le uve di proprietà nel comune di Barolo. È però con la generazione successiva, con Giacomo Damilano, genero del fondatore, che la Cantina assume il nome attuale. Dal 1997, sono invece i suoi nipoti alla guida della bella azienda langarola. Guido, Mario e Paolo Damilano proseguono con impegno il lavoro dei loro avi, valorizzando in particolare il vitigno principe delle Langhe, il Nebbiolo, e i vigneti più vocati. Ma il segreto dell'alta qualità dei vini Damilano va ricercato nei vigneti, collocati nelle zone elettive per la produzione di uve Nebbiolo, come i Cru Cannubi, Liste, Brunate e Cerequio.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

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	fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni
Sensazioni	Colore: rosso rubino più o meno carico con lievi riflessi granata. Profumo: caratteristico con ricordi di viola e frutta rossa, delicato. Sapore: secco, giustamente tannico di buon corpo, vellutato e armonico.

© 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