



ACQUISTATO IL

"Nubiola" Barbaresco DOCG 2021

2021

Complesso e intenso



La Vigna

Terreno

insieme di diverse zone dell'area del Barbaresco con composizione ed origine diversa

Esposizione

est, sud e ovest a seconda dei diversi terreni

Allevamento

Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

Piemonte

Uve

Nebbiolo 100%

Gradazione

14% vol

Temp. Servizio

16 gradi

Quando Berlo

entro 7-8 anni

Abbinamento

Menù di carne

Vinificazione

Viene vinificato in vasche di acciaio a temperatura controllata con follature meccaniche periodiche, successivamente affnato in legno dosando piccole botti e grandi fusti di rovere da 50 Hl a seconda delle caratteristiche dell'annata sempre con l'intento di esaltare le caratteristiche varietali del Nebbiolo.

Sensazioni

Colore di un bel rosso rubino vivo ed invitante, si presenta all'olfatto con note foreali e fruttate che spaziano dalla frutta rossa matura alle tipiche note di erbe officinali. Morbido, saporito e vellutato allo stesso tempo lascia sulle papille gustative una nota di dolcezza e rotondità tipica delle uve mature, con una chiusura leggermente asciutta ed astringente che contraddistingue da sempre il Nebbiolo.

Nasce da sei piccoli appezzamenti di vigneto situati tra i comuni di Treiso, Barbaresco e Neive, in una zona vocata per la produzione di grandi vini. Stiamo parlando del Barbaresco DOCG Nubiola di Pelissero, l'espressione più tradizionale e classica dello stile della famiglia. Un Barbaresco che unisce la complessità e la forza del Nebbiolo a un'eleganza e una finezza tipiche dei grandi vini piemontesi. Il nome Nubiola richiama quello di un'uva pregiata descritta in un antico trattato di agricoltura (l'attuale Nebbiolo) e sottolinea il legame profondo di questo vino con la storia e la tradizione del territorio. Le uve Nebbiolo, come detto, provengono da sei piccoli appezzamenti, situati a un'altitudine tra i 200 e i 400 metri sul livello del mare. I terreni, di diversa composizione e origine, conferiscono al vino un'ampia gamma di aromi e sapori. Mentre la buona esposizione garantisce una perfetta maturazione delle uve, con una giusta concentrazione di zuccheri e polifenoli. Le uve vengono vendemmiate a mano e sottoposte a una fermentazione in acciaio a temperatura controllata, con follature meccaniche periodiche. L'affinamento avviene invece in legno, come prescritto dal disciplinare, con un sapiente dosaggio di piccole botti e grandi fusti di rovere da 50 ettolitri. La durata di questa fase varia a seconda dell'annata, in modo da esaltare al meglio le caratteristiche del vino. Nubiola si presenta nel calice di un colore rosso rubino vivo ed invitante. Al naso si rivela complesso e intenso, con note floreali e fruttate che spaziano dalla frutta rossa matura alle tipiche spezie e alle erbe officinali. In bocca, si distingue infine per la sua struttura elegante e vellutata, con tannini morbidi e ben integrati. La componente acida dona freschezza e vivacità, mentre il finale è persistente e armonioso, con un retrogusto leggermente tostato. Perfetto per esaltare i sapori della cucina piemontese.

Tra la torre medievale di Barbaresco e il castello di Guarone, immersa tra il Roero e le dolci colline delle Langhe, sorge la cantina Pelissero. Nelle vene della famiglia scorre sangue "langarolo". La loro filosofia si basa su un connubio perfetto tra tradizione e innovazione: raccogliere per seminare, ovvero guardare al futuro con rispetto per il passato. Oggi i vini di Pelissero, esaltano le diverse varietà tipiche del territorio, dalla Barbera, al Nebbiolo e al Dolcetto. Ogni uva è coltivata sul terreno a lei più congeniale, rispettando la natura e le sue sfumature. Il risultato? E' qui da provare! Un'esperienza da non perdere per tutti gli amanti del vino di qualità.

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