ACQUISTATO IL .....

"Nubiola" Barbaresco DOCG 2021 2021



Complesso e intenso

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 Guarene, 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.

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 vinifcato 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 offcinali. Morbido, sapido 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.

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