



ACQUISTATO IL

"Avamposti Altrove" Monferrato DOC Nebbiolo 2023

2023

Succoso e avvolgente



Svinando

La Vigna

Terreno Terreni argilosì tendenti al calcareo

Esposizione Sud e Sud-Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Nebbiolo 100%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni Colore rosso rubino con riflessi granata. Al naso aromi floreali con note di prugna e frutti di bosco bilanciati da accenni svariati. Al palato è succoso con prugna matura e amarena, tannini morbidi e un finale leggermente speziato.

Tenuta Il Cascinone si trova nel cuore dell'Alto Monferrato, a sud della provincia di Asti. Le colline, con altitudini che variano tra i 200 e i 400 metri, offrono un habitat ideale per la coltivazione di uve di qualità. Merito anche del suolo argilloso con una forte componente calcarea che offre un perfetto equilibrio idrico alle viti, contribuendo alla mineralità e alla struttura del vino. Avamposti Altrove, Monferrato DOC, nasce da una lavorazione in purezza di uve Nebbiolo, vitigno principe del Piemonte. Le tecniche di allevamento tradizionali, con una densità d'impianto di 4.000-4.500 viti per ettaro, garantiscono una resa limitata e una qualità superiore delle uve. La vendemmia è manuale, con una selezione attenta dei grappoli migliori. In cantina, dopo una delicata pigiatura, il mosto fermenta a temperatura controllata per preservare i delicati aromi del Nebbiolo. La successiva maturazione avviene in botti di rovere, dove il vino affina per diversi mesi, sviluppando una complessità aromatica e una struttura tannica equilibrata. Colore rosso rubino con riflessi granata, segno della sua maturità, al naso questo vino offre un bouquet aromatico complesso con note floreali, prugna e frutti di bosco, bilanciate da accenni sapidi che aggiungono profondità. In bocca il vino è succoso e avvolgente, con sapori di prugna matura e amarena. I tannini sono morbidi e ben integrati, mentre il finale è lungo e leggermente speziato, con una persistenza che invita a un altro sorso. Avamposti Altrove è il compagno ideale per piatti a base di carne rossa. La sua struttura e complessità si sposano bene con arrosti, brasati e carni alla griglia. Da provare con un filetto di manzo al tartufo o con un agnello in crosta di erbe.

Tenuta Il Cascinone si trova nel cuore dell'Alto Monferrato, una terra vocata - da sempre - alla viticoltura di qualità. Una tenuta secolare che vanta una lunga tradizione enologica. Oggi, grazie all'attento lavoro di recupero e valorizzazione svolto dal Gruppo Araldica, quest'oasi di eccellenza è rinata come fiore all'occhiello del territorio, coniugando sapientemente tradizione e innovazione. Tenuta Il Cascinone può contare oggi su circa 102 ettari vitati in un unico corpo, tutti all'interno del comune di Acqui Terme. I vigneti, disposti ad anfiteatro su pendii ripidi e soleggiati, godono di un terroir davvero speciale che garantisce la coltivazione di uve di altissima qualità, capaci di donare vini unici e inimitabili. In campagna un'ampia varietà di vitigni, sia autoctoni che internazionali. I vigneti, caratterizzati da forti pendenze, richiedono una vera e propria viticoltura eroica. Questo approccio, unito all'utilizzo di pratiche di agricoltura integrata, garantisce la produzione di uve di alta qualità, nel pieno rispetto dell'ambiente.

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