



ACQUISTATO IL

Canavese Nebbiolo DOC 2021

2021

Eleganza e complessità



Svinando

Il Nebbiolo. Ma non quello delle Langhe. Quello coltivato nel cuore del Canavese, dando vita a un rosso di grande eleganza e complessità, come questo Nebbiolo "DOC" proposto dall'Azienda Agricola La Masera. In questo caso le uve maturano su terreni sabbiosi e calcarei, tipici per la zona, in un clima fresco e ventilato. Si crea così l'habitat ideale per la maturazione di uve ricche di aromi e struttura. Le benefiche escursioni termiche tra giorno e notte, poi, favoriscono la concentrazione dei polifenoli e una tannicità elegante. Le uve, accuratamente selezionate in vigna, vengono vendemmiate a mano nel momento di perfetta maturazione. La fermentazione, in acciaio inox a temperatura controllata, preserva la freschezza e gli aromi primari del vitigno. Segue un affinamento di 18 mesi in botti di rovere francese, che dona al vino complessità, eleganza e armonia. Colore rosso rubino, con riflessi granati, al naso sentori tipici di piccoli frutti rossi, rosa canina, spezie dolci, vaniglia e liquirizia. In bocca, invece, questo Nebbiolo targato La Masera si rivela morbido, caldo e piacevolmente tannico. Un vino elegante e bilanciato in tutte le sue componenti. La persistenza è lunga, con un finale speziato che invita a un altro sorso. Sulla tavola richiama piatti a base di carne rossa, come brasati, arrosti e selvaggina. Ottimo anche con formaggi a media stagionatura.

La Vigna

Terreno

Terreno sciolto di origine morenica tendente al roccioso, con un buon tenore in sabbie argillose e ciottolato

Esposizione Allevamento

Spalliera con potatura a guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

Piemonte

Uve

Nebbiolo 100%

Gradazione

13,5% vol

Temp. Servizio

16 gradi

Quando Berlo

entro 5 anni

Abbinamento

Menù di carne

Vinificazione

Scelta accurata in vigneto dei grappoli perfettamente sani e con un buon grado di maturazione; raccolta manuale in diverse tipologie. Tra queste, spicca l'Erbaluce Passito, il fiore all'occhiello dell'azienda, prodotto in quantità limitate e con rese bassissime per garantire la massima concentrazione. La fermentazione ultimata il vino viene travasato in tonneaux di rovere per il 50% nuovi e per il 50% di secondo passaggio per un periodo variabile dai 18 ai 22 mesi (in base all'annata), durante il quale svolge anche la fermentazione malolattica. Al termine dell'affinamento il vino viene imbottigliato senza chiarifiche né filtrazioni. Segue un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi prima della commercializzazione

Sensazioni

Colore rosso rubino con riflessi tendenti al granata. Il profumo è ampio, complesso, fine, con note speziate in evidenza, fiori secchi, vaniglia. Al gusto è morbido, caldo, suadente, giustamente tannico, persistente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.