



ACQUISTATO IL

Canavese Nebbiolo DOC 2021

2021

Eleganza e complessità



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, arrostiti 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 cassette forate da 20kg. L'uva viene delicatamente diraspata, pigiata ed introdotta in vasca d'acciaio ove avviene la fermentazione ad una temperatura di 25-26°C. La macerazione sulle bucce dura circa venti giorni a cappello sommerso. A fermentazione ultimata il vino viene travasato in tonneau 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.

© 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