



ACQUISTATO IL

"Sandrin" Nebbiolo Coste della Sesia DOC 2022

2022



Svinando

Complessità e longevità

Oggi ci troviamo nel cuore del Piemonte. Ma lontano dalle Langhe. Coste della Sesia DOC Sandrin di Gaggiano, infatti, è un interessante vino che proviene dalla zona di Gattinara e Lozzolo, nel cuore della provincia di Vercelli. Qui, a differenza delle Langhe, i suoli sono prevalentemente costituiti da sabbie e rocce di origine vulcanica dal caratteristico colore rosso bruno. Queste terre, ricche di minerali, conferiscono ai vini un'identità inconfondibile, caratterizzata da una robusta struttura e una complessità aromatica. Sandrin nasce da una lavorazione di Nebbiolo in purezza, una varietà autoctona del Piemonte, nota per la sua capacità di produrre vini di grande eleganza e longevità. Questo vitigno, in questo specifico terroir, esprime al meglio le sue potenzialità, grazie alla combinazione di un microclima ideale e un suolo che esalta le sue caratteristiche organolettiche. In cantina si parte con la diraspa-pigiatura, seguita da una fermentazione in acciaio, durante la quale vengono eseguiti diversi rimontaggi per favorire l'estrazione delle sostanze nobili dalle bucce. La macerazione si protrae tra i 15 e i 22 giorni, permettendo al vino di acquisire il giusto punto di colore, i tannini e gli aromi complessi tipici del Nebbiolo. La fermentazione malolattica, che si svolge nella primavera successiva, contribuisce a rendere il vino più morbido e rotondo, diminuendo l'acidità e accentuando i sentori di frutta matura. Sandrin si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, con note di frutti rossi, come ciliegia e lampone, accompagnate da sentori floreali di viola e accenni di spezie dolci. In bocca, è robusto ma equilibrato, con tannini morbidi che avvolgono il palato senza aggredirlo. La freschezza e la vivacità del Nebbiolo sono ben bilanciate da una struttura solida e un finale lungo e persistente. Buono già oggi, questo vino ha una notevole capacità di invecchiamento che può raggiungere fino a 15 anni. Stappiamolo quando in tavola portiamo primi e secondi piatti a base di carni rosse. Ottimo con un filetto di manzo al pepe verde, un brasato al vino rosso o un risotto ai funghi porcini.

Gaggiano è una bella realtà che affonda le proprie radici tra le colline vitate dell'Alto Piemonte, dove il Nebbiolo regna incontrastato. La storia della cantina è profondamente legata a quella della famiglia Fabris, fatta di grande passione, tramandata di generazione in generazione. A darvi inizio fu nonno Gervasio, abile viticoltore che fin da piccoli coinvolgeva i nipoti nella vendemmia, lasciandoli pigiare l'uva a piedi nudi nei tini per gioco. Da questi ricordi felici, uniti al valore della famiglia e al desiderio di onorare l'eredità di nonno Gervasio, nasce l'impegno odierno della famiglia, con l'obiettivo ambizioso di produrre grandi vini rossi a denominazione, come Gattinara DOCG, Bramaterra DOC, Lessona DOC e Coste della Sesia DOC.

La Vigna

Terreno suolo caratterizzato da PH acido costituito da sabbie e rocce di origine vulcanica di colore rosso bruno

Esposizione Sud-Ovest/Sud-est

Allevamento Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Nebbiolo

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 15 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Diraspa pigiatura. Fermentazione in acciaio con rimontaggi e delestage. Macerazione: tra i 15 ed 22 giorni. Fermentazione malolattica durante la primavera successiva. Invecchiamento in legno tra gli 8 e i 12 mesi.

Sensazioni Robusta, ma dai tannini morbidi. Ottimo con primi e secondi a base di carni rosse

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821