ACQUISTATO IL .....

Nebbiolo d'Alba DOC 2022 2022

Fine ed elegante

Oggi ci troviamo nel cuore delle Langhe piemontesi, e per la precisione a Diano d'Alba. Conosciuta come il "Paese dei Sörì", termine dialettale che indica i vigneti meglio esposti al sole, Diano d'Alba vanta 77 aree vocate alla viticoltura, garantendo vini di qualità superiore. Il Nebbiolo d'Alba DOC delle Tenute Stefano Farina nasce in questo territorio privilegiato. Le uve utilizzate per questo vino provengono da vigneti situati a circa 600 metri sul livello del mare, su terreni argillosi che conferiscono struttura e mineralità al prodotto finale. La vendemmia avviene tra la seconda e la terza decade di ottobre, quando le uve raggiungono la maturazione ottimale. Al termine della vinificazione, il vino matura per circa 6 mesi in vasche d'acciaio, a cui segue un breve passaggio di circa 6 mesi in botti di rovere di Slavonia. In ultimo segue una fase di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione. Colore rosso vivo che, con l'invecchiamento, assume riflessi granata, il bouquet è tenue e delicato, con note che ricordano la viola. In bocca il sapore è leggermente tannico. Fine ed elegante, offre una sensazione vellutata e ben bilanciata. Questo Nebbiolo si sposa bene con un menù di carne, arrosti, brasati e selvaggina. La sua struttura e finezza lo rendono ideale anche in abbinamento a formaggi stagionati e piatti tipici della cucina piemontese.

La storia delle Tenute Stefano Farina affonda le sue radici negli anni Trenta, quando Stefano Farina e sua moglie Giovanna gestivano una trattoria in cui, oltre a servire cibo, si mesceva vino. Fu in questo contesto che Stefano sviluppò un interesse crescente per l'enologia, decidendo nel 1939 di avviare una propria azienda vinicola, nonostante le difficoltà legate al periodo bellico. Nel 1941, la famiglia si trasferì a Erba, in Lombardia e qui Stefano trasmise ai suoi figli, in particolare a Giancarlo, la passione per il vino. Quest'ultimo, dopo aver studiato enologia ad Alba, comprese l'importanza di produrre vino di qualità direttamente dalle proprie vigne. Oggi le Tenute Stefano Farina vantano cinque proprietà situate in alcune delle regioni vitivinicole più rinomate d'Italia: Piemonte, Toscana e Puglia. La prima acquisizione risale alla metà degli anni Settanta con "La Traversa" a La Morra, nel cuore delle Langhe piemontesi. Successivamente, l'azienda si è espansa nel Chianti Classico, nell'Albese, nel Casentino e infine nel Salento, in Puglia, terra particolarmente cara alla famiglia per i legami storici con la commercializzazione dei vini da parte del fondatore. La filosofia aziendale punta alla valorizzazione dei vitigni autoctoni, attraverso pratiche enologiche moderne, per ottenere vini che riflettano l'essenza del loro territorio.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	sud, sud-est
Allevamento	Controspalliera, potatura cordone speronato
Densità imp.	3500 ceppi/ha

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia nella seconda e terza decade di ottobre. Fermentazioni alcoliche e malolattiche condotte innovative ed eseguite a temperature controllate. L'invecchiamento avviene in vasche di acciaio per 6 mesi, breve passaggio in botti di rovere di Slavonia (circa 6 mesi) e affinamento in bottiglia prima della vendita
Sensazioni	Di colore rosso turchino che assume invece con il tempo rilessi granata. Il profumo del Nebbiolo d'Alba è tenue, delicato e ricorda quello della viola. Il sapore è leggermente tannico, fine ed elegante.

© 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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821