ACQUISTATO IL .....

Nebbiolo Langhe DOC 2023 2023



Espressione delle Langhe

Semoplice ma non banale. Buono, territoriale. Da tutti i giorni. Tutto questo, e molto di più, rappresenta il Nebbiolo Langhe DOC della Cantina Produttori del Barbaresco. Un vino che parla di tradizione, territorio e passione, con un carattere accessibile ma ricco di personalità. Nasce nel cuore delle Langhe, una delle zone vitivinicole più famose al mondo. Non a caso sono state dichiarate Patrimonio dell'Umanità UNESCO nel 2014, non solo per i loro vini eccezionali, ma anche per il paesaggio unico, modellato da secoli di viticoltura. Qui, i vigneti dei Produttori si estendono tra i 350 e i 500 metri sul livello del mare, con terreni prevalentemente calcareo-argillosi che donano al vino struttura e mineralità. Vinificato in vasche di cemento a temperatura controllata, la macerazione sulle bucce prosegue per circa 20 giorni. Durante questo periodo, vengono effettuati rimontaggi due volte al giorno per estrarre al meglio colore e tannini. La fermentazione malolattica, che ammorbidisce l'acidità del vino, viene completata prima dell'affinamento. Colore rosso rubino intenso, con riflessi granato, al naso è intenso, con sentori di frutta scura, come ciliegia e lampone, accompagnati da note speziate di pepe e anice. In bocca risulta pieno ed equilibrato, con tannini presenti ma ben integrati, e un finale lungo e piacevole. Perfetto per accompagnare carni rosse, come brasati e arrosti, ma si sposa bene anche con carni bianche più saporite, come il pollo arrosto o il maiale.

Produttori del Barbaresco è una cooperativa vinicola fondata nel 1958 nel cuore delle Langhe piemontesi, nel comune di Barbaresco. Oggi, questa realtà conta oltre 50 membri che coltivano 120 ettari di vigneti dedicati esclusivamente al vitigno Nebbiolo, l'unica varietà ammessa dal rigido Disciplinare. Ogni socio coltiva con dedizione i propri vigneti, tramandando di generazione in generazione le competenze necessarie per ottenere uve di alta qualità. Le famiglie conferiscono i loro raccolti alla cantina sociale, dove vengono vinificate. Il territorio di Barbaresco è caratterizzato da colline dolci e terreni calcareo-argillosi, ideali per la coltivazione di uve di alta qualità. La combinazione di suolo, clima e altitudine conferisce ai vini una struttura elegante e una complessità aromatica distintiva. La cantina valorizza le diverse sfumature del territorio attraverso la produzione di Riserve provenienti da specifici cru, come Asili, Montefico, Montestefano, Muncagota, Ovello, Pajè, Pora e Rabajà. Questi vini, prodotti solo nelle annate eccezionali, offrono agli appassionati un'esperienza unica, permettendo di apprezzare le peculiarità di ciascun vigneto.

La Vigna

Terreno Calcareo argillosi

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Nebbiolo 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3-5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vinificazione: fermentazione in cemento a 28 gradi, 20 giorni sulle bucce e rimontaggi 2 volte al giorn, malolattica completata.

Sensazioni Rosso rubino intenso, con riflessi granato. Sentori intendi di frutta rossa, pepe e anice. Al gusto è pieno ed intenso, equilibrato e con un lungo finale piacevole.

© 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