ACQUISTATO IL .....

"Terre dei Ru" Nebbiolo d'Alba DOC 2018 2018



Fresco e balsamico

Terre dei Ru, di Pier Paolo Grasso, è un Nebbiolo d'Alba DOC pensato per essere apprezzato fin da giovane ma con una bella struttura che gli consente anche di affrontare qualche anno di cantina. È un vino che racconta il territorio delle Langhe con sincerità, senza passaggi in barrique né sovrastrutture, lasciando parlare il vitigno e il suolo da cui proviene. Siamo a Treiso, uno dei quattro comuni che compongono la denominazione Barbaresco, in provincia di Cuneo. Qui, le vigne affondano le proprie radici su colline dolci ma ben ventilate, con una composizione del terreno molto particolare: uno strato superficiale di ciottoli di fiume favorisce il drenaggio, più sotto un'anima argillosa compatta regala struttura e profondità al vino. Vinificazione in rosso, con affinamento in grandi botti di rovere da 5.000 litri. Una scelta che consente di ammorbidire i tannini mantenendo la freschezza e la purezza del frutto. Nel calice il Terre dei Ru si presenta con il classico colore granato trasparente del Nebbiolo. Al naso colpisce per le sue note speziate di pepe nero e bacche di ginepro, a cui seguono profumi più freschi e balsamici, come menta ed eucalipto, e un sottofondo di frutti di bosco e grafite. In bocca è elegante, di buon corpo, con un'acidità ben presente, tannini fitti ma già integrati, e una chiusura sapida che invoglia il sorso. Ideale con primi piatti importanti, come le pappardelle al ragù, si sposa bene anche con secondi di carne alla griglia, brasati, spezzatini o formaggi stagionati.

L'azienda vitivinicola Pier Paolo Grasso si trova a Neive, in provincia di Cuneo, nel cuore delle Langhe, una delle zone più prestigiose d'Italia per la produzione di vini di alta qualità. Pier Paolo, fondatore e attuale proprietario, nasce in una famiglia con una forte tradizione vitivinicola e fin da piccolo si dedica all'agricoltura e in particolare alla coltivazione della vite. Dopo aver maturato una solida esperienza nel settore, nel 2000 fonda la sua azienda. La filosofia è quella di produrre vini di alta qualità, che siano espressione del territorio e della passione per la viticoltura. L'azienda è guidata, oltre che da Pier Paolo, anche da sua moglie Sara. Insieme formano un grande squadra e curano ogni dettaglio della produzione, dalla vigna alla bottiglia. Nella gamma di vini prodotti spiccano il Barbaresco DOCG La Fenice, il Barbaresco DOCG Ca' Grossa e il Barbaresco Riserva DOCG Piccola Emma. Tutti prodotti con uve - di qualità - coltivate nel rispetto dell'ambiente e della tradizione.

La Vigna

Terreno	terreno argilloso con uno strato di ciottoli di fiume in superficie
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	nebbiolo 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 7 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo la vendemmia vinificazione in rosso e affinamento nelle grandi botti di rovere da 5000 litri
Sensazioni	Di colore granato trasparente. Al naso si apre con note speziate di pepe nero e bacche di ginepro, lasciando poi spazio ai frutti di bosco, more, grafite, eucalipto e menta.In bocca è elegante, di corpo, fresco, tannico e piacevolmente sapido. Si abbina a primi piatti con ragù di selvaggina, carne alla griglia o in umido e formaggi stagionati.

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