ACQUISTATO IL .....

"Licin" Roero DOCG 2022 2022



La Vigna

Terreno	Sabbioso, calcareo, argilloso
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Pigiadiraspatura delle uve, macerazione 7/10 giorni con delicate rimontaggi manuali, svinatura e affinamento in botti di legno da 25 hl per circa 12 mesi.
Sensazioni	Profumo di piccoli frutti rossi, lampone, violetta, liquirizia, petali di rosa, speziatura, cuoio, cardamomo, chiodi di garofano. Sapore pieno ed avvolgente, ampio, frutta matura, more, fragole selvatiche, persistente e giustamente tannico.

Elegante e profondo

Un vino nato da un antico mare. Ma non sulla costa. Ci troviamo tra le colline della sponda sinistra del Tanaro, nella zona del Roero. Qui il suolo nasconde un segreto geologico affascinante. Milioni di anni fa queste terre erano sommerse dal Golfo Padano. Ancora oggi, camminando tra i filari di Canale, è possibile calpestare sabbie finissime che custodiscono piccoli frammenti di conchiglie preistoriche. Ed è proprio qui che l'azienda agricola Filippo Gallino produce il Roero DOCG Licin, un Nebbiolo che fa della finezza la sua bandiera. Il nome Licin è un affettuoso omaggio a Felice Gallino, il nonno di Filippo nato nel 1904. In Langa e Roero i soprannomi sono una cosa seria e definiscono l'identità di una famiglia per generazioni. Il Nebbiolo è una pianta esigente, la prima a germogliare e l'ultima a essere vendemmiata, spesso quando le prime nebbie autunnali avvolgono le vigne. In questo specifico cru, le uve vengono selezionate con cura certosina per garantire che solo il meglio arrivi in cantina. In cantina, dopo la pigiadiraspatura, il mosto macera con le bucce per circa 7-10 giorni. Durante questo periodo si effettuano continui rimontaggi manuali. Un lavoro di pazienza che serve a estrarre colore e tannini senza eccedere nella durezza. Dopo la vinificazione in acciaio, il vino riposa per 12 mesi in botti di legno da 25 ettolitri, un passaggio fondamentale per ammorbidire il carattere del vitigno. Alla vista si presenta di un rosso rubino luminoso, con quei tipici riflessi granati che anticipano la maturità. Al naso piccoli frutti rossi e lampone, subito seguiti da note floreali di violetta e petali di rosa. Non mancano i sentori evoluti di cuoio, liquirizia e una speziatura intrigante di cardamomo e chiodi di garofano. In bocca è pieno e avvolgente, con un finale persistente dove tornano la mora e la fragola selvatica. Vino dotato di un ottimo potenziale d'invecchiamento, con il passare degli anni il Licin evolve senza perdere freschezza. Con il passare dei mesi in bottiglia, le note fruttate lasceranno spazio a terziari sempre più complessi e affascinanti. E' una bottiglia che non terme la cantina, anzi, sa come ricompensare chi ha la pazienza di aspettarla.

Oggi ci troviamo nel cuore del Roero, dove la sabbia e la pendenza non sono solo elementi del paesaggio, ma il segreto dietro ogni vino. Qui opera Filippo Gallino, una cantina che incarna perfettamente l'anima autentica e schietta del Piemonte meno "austero" e più conviviale. La storia della cantina Filippo Gallino inizia molto prima che il Roero diventasse una zona di tendenza per gli appassionati di vino. Siamo a Canale, una delle capitali storiche di questo territorio, dove la famiglia Gallino coltiva viti da generazioni. Negli anni '70 Filippo decide di fare un passo in più, vinificare e imbottigliare in proprio, una scelta che all'epoca era quasi una stranezza. Non era una moda, ma una necessità per preservare il lavoro di famiglia. Filippo è stato uno dei pionieri che ha creduto nell'Arneis quando questo rischiava di scomparire. Ma in azienda si coltiva anche il Nebbiolo che, nelle mani dei Gallino, perde quella rigidità giovanile a volte difficile, diventando un vino setoso, profumato di viola e piccoli frutti rossi.

© 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