ACQUISTATO IL .....

"Al Bric" Riesling Langhe DOC 2024 2024



Fresco e di grande personalità

Tra i filari di Monforte d'Alba, Diego Pressenda ha scommesso su una sfida affascinante, portando il re dei vitigni nordici nel cuore pulsante delle Langhe. Qui, infatti, il Riesling rinuncia alle sue classiche durezze alpine per vestirsi di una luce tutta piemontese. Monforte d'Alba è un borgo storico celebre in tutto il mondo per la potenza e la longevità dei suoi Baroli. Eppure, la Langa sa essere eclettica. E il terreno marnoso e calcareo di queste colline, unito a una ventilazione costante, si è rivelato perfetto anche per i vitigni a bacca bianca. Produrre un Riesling in questa zona significa regalare agli appassionati un vino fuori dagli schemi tradizionali. La forza di questo Al Bric risiede nella capacità di assorbire la complessità minerale dei suoli di Langa, traducendola in una struttura importante che non teme il confronto con i fratelli rossi della zona. Le uve subiscono una pressatura diretta dei grappoli appena arrivano in cantina. La fermentazione alcolica si svolge lentamente in botti di acciaio a temperatura rigorosamente controllata. Finita la fermentazione, il vino riposa per qualche mese in acciaio sui propri lieviti e proprio questo affinamento è il vero segreto della sua consistenza avvolgente. Nel calice si presenta di un colore giallo paglierino luminoso. Al naso emergono subito note nette di scorza di limone e mango, seguite da un delicato bouquet di fiori bianchi. In bocca l'assaggio colpisce per un dualismo perfetto. Il sorso è pieno, grasso ed elegante come i grandi rossi di Langa. Termina però con una scia di freschezza minerale e sapida che pulisce la bocca e chiama un altro sorso. Il suo potenziale d'invecchiamento è interessante per essere un bianco. La naturale acidità del Riesling e la struttura donata dai suoli marnosi permetteranno al vino di evolvere nel tempo, sviluppando affascinanti note di idrocarburi. A tavola funziona benissimo con un branzino al cartoccio con erbe aromatiche o con i tradizionali tajarin piemontesi al burro e salvia. Sorprende, infine, con una selezione di formaggi caprini freschi.

Le Langhe, patrimonio dell'umanità, sono famose in tutto il mondo per i loro panorami pettinati da filari infiniti e per i grandi rossi da invecchiamento. Ma per comprendere davvero l'essenza più profonda e artigianale di questo territorio, bisogna lasciare le strade principali e salire verso Monforte d'Alba, precisamente in Località Perno. Qui che batte il cuore dell'azienda agricola Diego Pressenda. Tutto comincia a metà degli anni Settanta, quando Diego Pressenda e la moglie Silvia, guidati da un amore viscerale per la propria terra, decidono di investire il proprio futuro tra queste colline. Una scelta coraggiosa, fatta di duro lavoro manuale e dedizione d'altri tempi. Con il passare degli anni, quel sogno iniziale è cresciuto, trasformandosi in una splendida realtà a conduzione familiare. Oggi in azienda è entrata anche la nuova generazione: i figli Francesca, Beatrice e Alessandro affiancano i genitori apportando un'energia fresca e dinamica. In questo piccolo angolo di Piemonte, ogni bottiglia è il risultato di passione, pazienza e rispetto per la tradizione. Pressenda, infatti, si basa su un profondo rispetto per la terra e su una gestione sostenibile del vigneto.

La Vigna

Terreno	terreno prevalentemente calcareo e parzialmente argilloso
Esposizione	sud-ovest
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Riesling Renano 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Pressatura diretta dei grappoli. La fermentazione alcolica avviene in botti di acciaio a temperatura controllata. Dopo qualche mese in acciaio sui propri lieviti, il vino è imbottigliato
Sensazioni	Il Langhe Riesling ha un colore giallo paglierino. Al naso è molto elegante: si sente la scorza di limone e il mango, è possibile percepire note floreali. In bocca è fresco con aromi minerali, pieno e persistente come i grandi rossi di Langa, ma termina con una freschezza, infatti, sapida.

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