



ACQUISTATO IL

"Il Donato" Nebbiolo d'Alba DOC 2022

2022

Setoso e avvolgente



Svinando

Un Nebbiolo che rifugge dallo stereotipo di vino austero e difficile da bere, anche in gioventù. Un rosso incredibilmente godibile, accogliente e setoso fin da subito. Ma procediamo con ordine. Ci troviamo a Monforte d'Alba, uno dei comuni più celebri e affascinanti di tutta la provincia di Cuneo. Qui la cantina di Diego Pressenda lavora la terra con un profondo rispetto per la tradizione, ma mantenendo uno sguardo sempre fresco e moderno. Il nome di questa etichetta, "Il Donato", vuole essere una dedica speciale a nonno Donato, una figura che ha trasmesso la passione per la viticoltura e l'amore per queste colline alle generazioni successive. I vigneti crescono in un anfiteatro naturale baciato dal sole, dove i terreni marnosi e calcarei donano alle piante i nutrienti necessari per sviluppare una struttura ricca e profonda. Nebbiolo in purezza, tra queste colline esprime al massimo le sue doti naturali, trovando un equilibrio perfetto tra il calore alcolico e una spiccata freschezza. I grappoli vengono raccolti a mano e portati rapidamente in cantina. La vinificazione prevede una macerazione tradizionale a contatto con le bucce per circa 10 giorni, un tempo ideale per estrarre il colore e i tannini più nobili senza eccedere in durezza. In seguito il vino riposa in barrique di rovere francese per un periodo compreso tra i 14 e i 18 mesi. Questo passaggio nel legno piccolo gli permette di respirare e di ammorbidirsi, levigando gli spigoli del vitigno. Nel calice si presenta di una veste rosso granato scarico, molto luminosa e trasparente. Al naso l'impatto è caldo e avvolgente. Spiccano subito sentori originali di cera d'api e legno nobile, arricchiti da note fragranti di frutta secca. Con qualche minuto di ossigenazione emergono poi sfumature speziate intense, in particolare di pepe nero e tabacco dolce. In bocca l'assaggio è pieno e corposo. Il sorso riempie il palato con grande equilibrio, guidato da un tannino setoso che non aggredisce. Il finale è lungo e persistente. Buono già oggi, questo Nebbiolo ha un potenziale d'invecchiamento eccellente, anche 8 anni. La buona struttura e l'affinamento in barrique permetteranno al vino di evolvere magnificamente nel tempo, sviluppando note terziarie ancora più complesse e affascinanti.

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, si è creato un ambiente di lavoro sereno e produttivo. Sono presenti anche note speziate, in particolare di pepe nero e tabacco dolce. Il tannino setoso.

Ma è la nuova generazione: i figli Francesca, Beatrice e Alessandro affiancano i genitori apportando un'energia fresca e dinamica. In questo piccolo "atelier" del vino, ogni bottiglia è il risultato di un patto d'onore tra l'uomo e la natura. La filosofia produttiva di Diego Pressenda, infatti, si basa su un profondo rispetto per la terra e su una gestione sostenibile del vigneto.

La Vigna

Terreno dove il terreno è più magro e chiaro, prevalentemente calcareo

Esposizione Ovest

Allevamento Spalliera con potatura guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Nebbiolo 100%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Tradizionale contatto con la buccia per ca. 10 giorni. Affinamento in barrique di rovere francese per 14/18 mesi

Sensazioni

Il Donato è un vino dal colore rosso granato scarico, molto luminoso e trasparente. Al naso l'impatto è caldo e avvolgente. Spiccano subito sentori originali di cera d'api e legno nobile, arricchiti da note fragranti di frutta secca. Con qualche minuto di ossigenazione emergono poi sfumature speziate intense, in particolare di pepe nero e tabacco dolce. In bocca l'assaggio è pieno e corposo. Il sorso riempie il palato con grande equilibrio, guidato da un tannino setoso che non aggredisce. Il finale è lungo e persistente. Buono già oggi, questo Nebbiolo ha un potenziale d'invecchiamento eccellente, anche 8 anni. La buona struttura e l'affinamento in barrique permetteranno al vino di evolvere magnificamente nel tempo, sviluppando note terziarie ancora più complesse e affascinanti.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.