ACQUISTATO IL .....

"Il Donato" Nebbiolo d'Alba DOC 2022 2022



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 barriques di rovere francese per 14/18 mesi
Sensazioni	Il Donato è un vino dal colore rosso granato scarico, quasi aranciato. Al naso, spiccano sentori di cera, legno e frutta secca. Sono presenti anche note speziate, in particolare di pepe nero e tabacco dolce. In bocca è pieno e corposo, con un tannino setoso.

Setoso e avvolgente

Un Nebbiolo che rifulge 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 nutrimenti 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, questo sogno iniziale è cresciuto e si è trasformato in una piccola realtà familiare, dove ogni bottiglia è curata anche 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.

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