ACQUISTATO IL .....

"Sogni al Campo" Nebbiolo Langhe DOC 2023 2023



Frutto avvolgente

La nebbia autunnale sale lenta tra le colline di Barolo e Barbaresco, avvolgendo i grappoli in lenta maturazione. A questa atmosfera, quasi magica, deve il nome il vitigno principe del Piemonte, il Nebbiolo che qui la cantina Vite Colte ha voluto celebrare in una versione accattivante. Il Langhe Nebbiolo DOC Sogni al Campo è la dimostrazione di come la forza di un territorio mitico possa trasformarsi in un sorso accessibile, caloroso e modernissimo, capace di conquistare fin dal primo sguardo. Siamo nel cuore delle Langhe, un fazzoletto di terra piemontese talmente unico da essere protetto dall'UNESCO come Patrimonio dell'Umanità. Qui il terreno è un mosaico millenario di marne calcareo-argillose, un suolo severo che costringe la vite a spingere le radici in profondità per trovare nutrimento. Il clima, caratterizzato da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, permette alle uve di maturare lentamente, concentrando gli zuccheri e preservando una freschezza invidiabile. La vinificazione segue lo stile tradizionale piemontese, con una macerazione sulle buche piuttosto prolungata, che dura circa 20 giorni a temperatura controllata, per estrarre tutto il colore e i tannini migliori. Dopo la malolattica, che serve a smussare gli angoli più duri della gioventù, il vino si affina in barrique per 12 mesi. Il riposo in legni piccoli è il vero segreto della sua incredibile morbidezza. Nel calice si presenta di un bellissimo colore rosso rubino luminoso, che con il tempo tende ad assumere caldi riflessi granati. Al naso, una nota rilevante di confettura di ciliegia, accompagnata da piccoli frutti rossi maturi e da una delicata sfumatura di vaniglia ereditata dal passaggio in botte. In bocca il sorso è corposo, caldo e strutturato. Dimenticatevi le spigolosità giovanili a cui spesso si associa questo vitigno: qui i tannini sono dolci e setosi, capaci di accarezzare il palato. Il finale è lungo e persistente, e lascia in bocca un ricordo pulito e leggermente speziato che invita subito a un secondo sorso. A tavola esige piatti intensi che sappiano reggere il confronto con la sua struttura. Funziona bene con un classico spezzatino di vitello ai funghi porcini, dove la grassezza della carne viene bilanciata alla perfezione dalla trama tannica del vino.

180 soci conferitori, per circa trecento ettari di vigneto. Questi sono i numeri di Vite Colte una bella realtà piemontese che produce buoni vini Doc e Docg della regione. La cantina, imponente e altamente tecnologica, si trova a Barolo, nel cuore delle Langhe. Buona parte dei vigneti sono coltivati secondo le rigide norme dell'agricoltura biologica. Quelli che non vengono certificati, però, sono comunque gestiti con criteri moderni, secondo i dettami dell'agricoltura integrata. Le uve raccolte sono quindi sane e vitali. E i vini che vi si producono sono lasciano ben sperare. Da Barolo a Barbaresco, tutta la Langa Piemontese fino ad arrivare alle bollicine e ai distillati, tutte le etichette dell'azienda meritano di essere assaggiate.

La Vigna

Terreno	vigneti collinari coltivati a basse rese
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	La vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione di circa 20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Segue la fermentazione malolattica e successivamente il vino si affina in barrique per 12 mesi.
Sensazioni	Corposo e caldo. I tannini sono dolci e setosi e rilasciano in bocca la confettura di ciliegia.

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