



ACQUISTATO IL

"Ca' D' Nalin" Barolo DOCG del Comune di La Morra 2020

Un Barolo elegante e già godibile



A Monforte chiamano lo chiamano "il fratello leggero". E' il Barolo di La Morra e la famiglia Seghesio lo interpreta con il suo Ca' d'Nalin. La Morra è il comune più grande di tutta la zona del Barolo: da solo produce circa un quarto dell'intera denominazione. Ma non è solo una questione di quantità. I suoi suoli, di origine tortoniana, hanno più sabbia e argilla e meno calcare rispetto ai terreni di Monforte o Serralunga. Il risultato è un Nebbiolo che matura prima, con tannini più morbidi fin da subito. Non a caso qui hanno sede alcuni dei cru più celebri di tutto il Barolo, come Brunate e Cerequio. Il vigneto Roggeri, uno dei due che alimentano questo vino, si trova nel cuore della frazione di Santa Maria: vigne vecchie, esposte a est, che regalano al vino una marcia in più di finezza. La parte restante delle uve provengono invece da Bricco Chiesa. Una volta in cantina, le uve vengono sgranellate con precisione. In pratica gli acini vengono separati dal raspo con cura. Solo il 20% dell'uva entra intera nelle vasche di fermentazione. Questa dura circa 28 giorni, con la fase finale a cappello sommerso. L'affinamento comincia in tonneau, che ammorbidiscono il tannino nei primi mesi, e prosegue in botti grandi di rovere di Slavonia da 3.200 litri, per un totale di 26 mesi. Al palato il vino risulta succoso, quasi croccante: ribes e fragola aprono la scena, poi arrivano le spezie esotiche a complicare un po' le cose. Il finale è la vera firma di questo vino, con un tocco di caffè che non ti aspetti e che resta lì, piacevole, per parecchi secondi. La struttura è raffinata più che imponente. I tannini agili e già ben integrati. Si beve con soddisfazione anche senza aspettare l'eternità, pur avendo tutte le carte in regola per guadagnare complessità nei prossimi 8-12 anni in cantina. A tavola il menù di carne resta la strada maestra, ma qui si può giocare con piatti meno austeri di quanto ci si aspetterebbe da un Barolo. Un coniglio arrosto, per esempio, o un risotto al Barbera con salsiccia, dove i tannini gentili non sovrastano i sapori più delicati del piatto. E per chi ama chiudere in bellezza, un tagliere di salumi piemontesi con un tocco di miele accompagna alla perfezione le note speziate e quel finale di caffè che è difficile dimenticare.

Un territorio in cui la parola "tradizione" ha un peso enorme: Il Piemonte e, in particolare, le Langhe sono una terra benedetta. Oggi ci troviamo a Monforte d'Alba, dove sorge la cantina di Renzo Seghesio: un nome che per gli appassionati è sinonimo di concretezza, artigianalità e profondo rispetto per la terra. Nella gestione dell'azienda, Renzo è affiancato dalla sua famiglia. Non aspettatevi un marketing aggressivo o cantine d'architettura avveniristica: qui la filosofia è quella dei vignaioli puri, che lavorano sodo in vigna per portare in cantina un'uva impeccabile. Del resto ci troviamo in una delle zone più prestigiose di Monforte d'Alba, celebre in tutto il mondo per i suoi Baroli di eccezionale struttura, longevità e complessità. Ciò che rende unici i vini di Renzo Seghesio è la posizione privilegiata dei suoi vigneti, situati in alcune delle Menzioni Geografiche Aggiuntive più vocate dell'intera denominazione.

Appezamenti storici come Pajana e Ginestra. In cantina, poi, lo stile di Renzo Seghesio trova il suo equilibrio: espone le uve alla tradizione e all'attinenza moderna alla pulizia dei profumi. Quindi macerazioni sulle bucce attente e prolungate, per estrarre tutto il carattere dell'uva, e affinamento prevalentemente in botti, dosate con

La Vigna

Terreno	Leggermente sabbioso, calcareo con marne e tufo
Esposizione	sud-est, ovest/sud-ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Il Barolo Ca' d' Nalin è prodotto con le uve dei due vigneti di Bricco Chiesa e Roggeri. La vinificazione parte con un'operazione di delicata sgranellatura con particolare attenzione e selezione alla qualità degli acini e della loro separazione dal raspo, mantenendo circa un 20% di bacca intera nelle vasche di fermentazione. La fermentazione dura circa 28 giorni, con la parte finale condotta a cappello sommerso. L'affinamento avviene in tonneau in una prima fase, seguita da botti di Rovere di Slavonia (3.200 lt) per un totale di 26 mesi.

Sensazioni Il Barolo del Comune di La Morra Ca' d' Nalin è elegante e già godibile, con un finale di caffè che non ti aspetti e che resta lì, piacevole, per parecchi secondi. La struttura è raffinata, i tannini agili e già ben integrati.

grande sensibilità per non sovrastare mai la delicatezza dei profumi del vino.

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