



ACQUISTATO IL

"Roè" Nebbiolo d'Alba DOC 2024

2024

Vellutato e raffinato



Un nobilissimo Nebbiolo che decide di togliersi la giacca per mostrare il suo lato più fresco e immediato. Questo è il Nebbiolo d'Alba Roè di Renzo Seghesio, un rosso che riesce a coniugare la grazia tipica della migliore Langa con un sorso incredibilmente vellutato e dinamico. Monforte d'Alba è una delle capitali indiscusse del vino piemontese. Qui la cantina Renzo Seghesio custodisce i propri vigneti con passione artigianale. Le uve del Roè, in particolare, maturano nella conca di Sanche, un anfiteatro naturale soleggiato e ben protetto dai venti più freddi. Questo microclima unico permette al Nebbiolo di raggiungere una maturazione perfetta, mantenendo al contempo una freschezza aromatica invidiabile. Nebbiolo in purezza al 100%, il Principe del Piemonte esprime qui tutta la sua personalità, unendo una trama cromatica non troppo scura a un corredo aromatico ricco di spezie e piccoli frutti rossi. Il tutto sorretto da una spina dorsale acida che invita continuamente a un nuovo assaggio. Le uve vengono diraspate e pressate delicatamente, mantenendo un 35% di bacca intera all'interno delle vasche per preservare l'integrità del frutto. Dopo una macerazione di 13 giorni a temperatura controllata, la fermentazione malolattica si completa in acciaio. L'invecchiamento dura 10 mesi ed è studiato con estrema precisione: il 30% della massa riposa in tonneau di legno francese, mentre il restante 70% rimane in acciaio. Questo matrimonio garantisce il giusto apporto di ossigeno e una leggera complessità speziata senza mai soffocare la naturale fragranza dell'uva. Colore rosso rubino vivace e brillante, al naso l'impatto è pulito ed elegante: spiccano note nitide di ciliegia marasca e frutti di bosco, accompagnate da sfumature speziate e un tocco floreale di viola. In bocca è vellutato e ben bilanciato. La struttura è importante ma guidata da tannini delicati e vividi che non asciugano il palato, lasciando spazio a un finale fresco, persistente e piacevolmente succoso. Si tratta di un vino nato per essere apprezzato nella sua fase giovanile e di prima maturità, quando il frutto è croccante e la componente tannica garantisce la massima piacevolezza di beva.

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 alcuni delle Menzioni Geografiche che oggi vivono su un patto d'intera denominazione. Apprezzamenti storici come Pajana e Ginestra. In cantina, poi, lo stile di Renzo Seghesio trova un equilibrio perfetto tra il rigore della tradizione e l'attenzione 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
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Nebbiolo

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Mature nella conca protetta e soleggiata di Sanche, le uve del Roè, Nebbiolo d'Alba in purezza, sono sgranellate e pressate delicatamente con il 35% di bacca intera all'interno delle vasche di fermentazione. Dopo 13 giorni di macerazione delicata a temperature controllate, Roè viene svinato e riposa in vasche d'acciaio dove termina la 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 alcuni delle Menzioni Geografiche che oggi vivono su un patto d'intera denominazione. Apprezzamenti storici come Pajana e Ginestra. In cantina, poi, lo stile di Renzo Seghesio trova un equilibrio perfetto tra il rigore della tradizione e l'attenzione 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

Sensazioni

Roè è fresco, fruttato e vellutato, dotato di una struttura elegante, bilanciata e raffinata, arricchita da tannini delicati e vividi. Ha un colore vivace ed è impreziosito da note di ciliegia marasca che si aprono su un palato fresco e persistente.

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