



ACQUISTATO IL

"Ciabot della Luna" Langhe DOC Nebbiolo 2024

2024

Elegante e scorrevole



Svinando

La Vigna

Terreno	Argille miste, sabbia finissima e componenti calcarei
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 6 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

La fermentazione avviene a cappello emerso in vasche d'acciaio e si esaurisce il 14-15 giorni. Questo processo avviene con tecniche di controllo della temperatura e dell'ossigenazione.

Sensazioni

COLORE: rosso rubino con leggere sfumature porpora, dalla rosa macerata al nocciolo di ciliegia, fresco e ben bilanciato, per la sua struttura e la sua eleganza. **PROFUMO:** delicato e gradevole, con note di rosa macerata, nocciolo di ciliegia, freschezza e vaniglia. **SAPORE:** pieno, ben strutturato, con un bel colore rosso rubino vivace, impreziosito da leggere sfumature porpora. Al naso è delicato e fine, ma allo stesso tempo intenso nelle sue sfumature. Emergono chiaramente note di rosa macerata e nocciolo di ciliegia, accompagnate da un fresco ricordo di sottobosco e frutti rossi. In bocca è pieno e avvolgente. I tannini sono ben presenti ma bilanciati da un bell'equilibrio acido. Il finale è morbido e accattivante, con note fruttate e vanigliate che ben si fondono con sentori di spezie dolci e un tocco muschiato. Rosso caratterizzato dalla grande bevibilità, a tavola va a nozze con un ricco menù di carne.

C'è un momento preciso, nelle notti limpide sopra le colline di La Morra, in cui la luna sembra appoggiarsi sui filari di Nebbiolo. Proprio da questo scenario unico e affascinante prende il nome il Ciabot della Luna. Ci troviamo nel cuore delle Langhe, in provincia di Cuneo. Qui i terreni calcarei e marnosi regnano sovrani, regalando ai vini una struttura inconfondibile e una grande eleganza. Le vigne godono di un'ottima esposizione al sole e di brezze costanti. Il termine "ciabot" appartiene alla storia contadina piemontese. Indicava il piccolo ricovero in pietra dove i vignaioli riponevano gli attrezzi o trovavano riparo durante i temporali improvvisi. Oggi queste iconiche casette punteggiano il paesaggio langarolo, ricordando la fatica di generazioni di viticoltori. Langhe DOC, Nebbiolo in purezza, questo vino è il frutto di un approccio attento e rigoroso. La fermentazione alcolica si svolge in vasche d'acciaio a cappello emerso per circa 14-15 giorni. In questa fase l'azienda impiega tecniche avanzate per il controllo della temperatura e dell'ossigenazione. Questo processo permette di estrarre al meglio i colori brillanti e i tannini più morbidi della buccia, salvaguardando la straordinaria carica aromatica dell'uva. Il risultato è un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino vivace, impreziosito da leggere sfumature porpora. Al naso è delicato e fine, ma allo stesso tempo intenso nelle sue sfumature. Emergono chiaramente note di rosa macerata e nocciolo di ciliegia, accompagnate da un fresco ricordo di sottobosco e frutti rossi. In bocca è pieno e avvolgente. I tannini sono ben presenti ma bilanciati da un bell'equilibrio acido. Il finale è morbido e accattivante, con note fruttate e vanigliate che ben si fondono con sentori di spezie dolci e un tocco muschiato. Rosso caratterizzato dalla grande bevibilità, a tavola va a nozze con un ricco menù di carne.

Viaggio, con la fantasia se non si ha tempo, nel cuore delle Langhe. Siamo a La Morra, in una delle posizioni più panoramiche e vocate dell'intera denominazione del Barolo. Qui si trova una realtà unica nel suo genere, che sa unire la maestosità della tradizione piemontese a una sferzata di energia fresca e contemporanea. Stiamo parlando della cantina Voerzio Martini. L'azienda ha radici solide che affondano nella storia vitivinicola locale, raccogliendo l'eredità e il prezioso know-how dello storico vignaiolo Gianni Voerzio. A portare avanti questo testimone d'eccellenza sono oggi Mirko e Federica Martini, una coppia di fratelli giovanissimi e appassionati che nella zona sono stati affettuosamente ribattezzati i "Barolo Twins". Con profondo rispetto per il passato ma con uno sguardo dinamico verso il futuro, Mirko e Federica hanno saputo dare nuova linfa alla produzione, dimostrando come l'autorevolezza dei grandi vini piemontesi possa camminare di pari passo con un approccio fresco, spontaneo e senza troppi formalismi. I vigneti di Voerzio Martini si snodano tra alcune delle Menzioni Geografiche Aggiuntive più prestigiose della denominazione: i vigneti di La Morra, Serralunga d'Alba e Barolo. Qui, in un'area di grande pregio, l'azienda ha scelto di adottare tecniche di coltivazione che rispettano la sostenibilità ambientale. Anche tra le mura della cantina le scelte produttive rispondono a una visione ben precisa. La struttura, progettata con moderne soluzioni di coibentazione e risparmio

energetico, è pensata per accompagnare l'uva nel suo processo di trasformazione senza stravolgerla. Lo stile enologico di Voerzio Martini punta tutto su pulizia, precisione ed equilibrio aromatico. E i legni utilizzati per i lunghi affinamenti, tra botti di rovere e tonneaux, sono scelti con grande sensibilità.