ACQUISTATO IL .....

"Filari Corti" Nebbiolo Langhe DOC 2024 2024



La Morra raccontata attraverso il Nebbiolo

Ci sono vini che raccontano un territorio attraverso la loro naturale eleganza. Il Langhe DOC Nebbiolo "Filari Corti" di Agricola Brandini nasce sulle colline di La Morra, una delle zone più vocate delle Langhe, dove i terreni ricchi di sabbia contribuiscono a esaltare la finezza e l'espressività del Nebbiolo. Prodotto da uve Nebbiolo in purezza, questo rosso biologico interpreta il vitigno con autenticità, valorizzandone il carattere attraverso una vinificazione attenta e un affinamento di circa sei mesi in botte grande, seguito da un ulteriore riposo in bottiglia. Il risultato è un vino capace di coniugare tradizione, equilibrio e piacevolezza di beva. Nel calice si presenta con un elegante colore rosso granato, preludio a un bouquet raffinato di frutti rossi freschi, impreziosito da delicate sfumature floreali di violetta. Al palato rivela una struttura armoniosa, sostenuta da una piacevole freschezza e da tannini ben definiti, che accompagnano il sorso senza appesantirlo. Il finale è equilibrato, persistente e ricco di personalità. Un Nebbiolo autentico e versatile, capace di esprimere il fascino delle Langhe con eleganza e naturalezza.

Agricola Brandini è una realtà vitivinicola di La Morra che interpreta la tradizione delle Langhe con uno sguardo contemporaneo, coniugando qualità, innovazione e rispetto per l'ambiente. Guidata dalle sorelle Giovanna e Serena Bagnasco, la cantina ha fatto dell'agricoltura biologica e della valorizzazione del territorio i pilastri della propria filosofia produttiva. Il Barolo rappresenta una delle massime espressioni aziendali, con vini capaci di raccontare le peculiarità dei singoli vigneti attraverso eleganza, struttura e complessità. Accanto ai grandi rossi piemontesi, Brandini si distingue anche nella produzione di Alta Langa DOCG, raffinati spumanti Metodo Classico, espressione di freschezza, finezza e vocazione all'eccellenza. Una produzione che unisce autenticità, ricerca e sensibilità enologica, dando vita a vini dalla forte identità territoriale.

La Vigna

Terreno	Argille bianche intervallate da strati di sabbie calcaree
Esposizione	Sud-Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata per prediligere l'estrazione di profumi freschi, contatto pellicolare agevolato da rimontaggi. Fermentazione malolattica in acciaio e successivo spostamento in legno. Invecchiamento in botte grande per circa sei mesi e imbottigliamento a fine estate. Invecchiamento in bottiglia di almeno sei mesi prima di metterlo in vendita
Sensazioni	Colore granato. Di buona struttura, gradevole freschezza, tannino marcato ma di lieve persistenza. Profumo fine e profondo, con note di frutta rossa fresca e violetta

© 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