ACQUISTATO IL .....

Dogliani DOCG Vigneto Conzia 2015

Il vino quotidiano, senza rinunciare alla personalità

Lavorare per sottrazione, per una maggior libertà di profumi e sapori. Libertà animata dal postulato principe: il Vero. Beauty is Truth and Truth is Beauty, per dirla con John Keats. Non orientare al mercato i vini, ma chiedere ai palati di orientarsi al terroir, alla cultura locale, al clima di quell'anno, all'umore, forse, dei nostri giorni, e a quel grado di maturazione unico in quel momento.

Mentre ascoltiamo Andrea Luzi Donadei spiegarci il suo modo di intendere il vino anche noi "orientiamo il palato": nel suo sguardo calmo ma arguto, nel suo tono pacato, cogliamo quell'essenza secolare, universale, che pervade queste colline silenziose e dà un senso e una direzione al suo lavoro. Possibile chiudere una roba simile in una sola bottiglia? Possibile, possibile. Il Dolcetto a Clavesana si arricchisce di profumi particolari, più fini e con stuzzicanti sfumature fruttate. Cantine Luzi Donadei Fabiani ci presenta un Cru, il Vigneto Conzia, un vino beverino, equilibrato, ma allo stesso tempo fine, di carattere, per chi chiede qualcosa in più anche al vino di tutti i giorni. Cantine Luzi Donadei Fabiani è ciò che resta di un sistema agricolo molto strutturato nei secoli passati, sin dai primi anni del 1600, che è stato ridotto tramite cessioni di cascine, alla posizione attuale, una Casa Padronale con sei cascine chiuse a difesa del maniero. I quaranta ettari di terra sono organizzati in circa 14 ettari vitati e il resto condotto a seminativo e a bosco. Fabrizio Fabiani è il "winemaker di famiglia", viticoltore appassionato e animato da una fede propria inesauribile, forte delle sue prime esperienze a contatto con Mirella Luzi Donadei, madre di Andrea, che per prima nel doglianese, insieme ai soli Poderi Luigi Einaudi, sin dagli Anni 60 etichettava il vino in bottiglia.

La Vigna

Terreno	Calcareo-tufaceo
Esposizione	Sud-Ovest, 390-490 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Dolcetto 100%
Gradazione	13.5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Oggi ? 3 anni
Abbinamento	Salumi e formaggi, primi piatti, pietanze di carne
Vinificazione	Fermentazione a cappello sommerso, mosto bucce per 6-8 giorni. Travaso in acciaio per fine fermentazione. Affinamento in vasche di acciaio.
Sensazioni	Colore rosso rubino tendente al violaceo; al naso esprime fini sentori fruttati e floreali; sapore fruttato con note riconducibili alla ciliegia e alla mora di rovo, con un tipico retrogusto ammandorlato.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821