ACQUISTATO IL .....

Langhe Riesling DOC 2014

Ecco a voi il ?Barolo bianco?

Per accompagnare con medesima classe e struttura il suo Barolo, la famiglia Pittatore ha puntato su una varietà che di classe ne ha da vendere: il riesling. Re della Mosella e del Palatinato, arriva in Langa come protagonista indiscusso tra i bianchi della regione.

La mineralità, tratto che contraddistingue il profumo del riesling, si arricchisce nella splendida interpretazione di Bric Cenciurio di aromi suadenti, profondi, che mutano e crescono nel bicchiere man mano che lo si beve. Un bianco di grande carattere, capace di evolvere tanto quanto il nebbiolo. L'azienda agricola Bric Cenciurio è situata nel cuore delle Langhe, sulle colline del comune di Barolo. Prende il nome da un tratto di collina nel comune di Castellinaldo, e significa sommità della collina Cenciurio. Bric Cenciurio nasce ad inizio Anni 90 dall'idea di Franco Pittatore e del cognato Carlo Sacchetto, che decidono di unire i terreni delle rispettive famiglie e vinificare l?uva da essi prodotta. Attualmente l'azienda è condotta da Carlo insieme alla sorella Fiorella e i nipoti Alessandro e Alberto Pittatore, con la collaborazione dell'enologo Gianfranco Cordero. La superficie vitata aziendale è di circa 12 ettari, distribuiti in 3 comuni: Barolo, Castellinaldo e Magliano Alfieri. Le varietà coltivate sono nebbiolo, arneis, barbera, dolcetto, freisa, brachetto del roero, pinot nero, chardonnay, cabernet sauvignon e riesling, con cui si producono principalmente Barolo, Barbera d?Alba, Nebbiolo, Langhe Bianco e Rosso e Roero Arneis. Alberto e Alessandro oggi seguono tutte le operazioni in vigna e in cantina, impegnandosi a mettere in pratica le tecniche apprese da nonni e genitori, riducendo il più possibile l?uso di prodotti chimici di sintesi, nel pieno rispetto dell?ambiente.

La Vigna

Terreno	Sabbioso, argilloso, calcareo
Esposizione	Est, 300m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Riesling renano 100%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	12-15°
Quando Berlo	Bere entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, primi e secondi a base di pesce, pizza o primi piatti
Vinificazione	Dopo un?accurata selezione manuale dei grappoli le casse di uva vengono conservate a 0° per 15 giorni in cella frigorifera. Con la pressatura soffice viene ottenuto il mosto che dopo un illimpidimento statico a bassa temperatura inizia la fermentazione in botti grandi di rovere. Durante i 6 mesi di affinamento il vino rimane a contatto con le fecce fini
Sensazioni	Grande riesling, al naso tanto varietale e idrocarburi, bocca tesa con aciditá molto viva. Vino di grande carattere.

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821