ACQUISTATO IL .....

## Langhe Nebbiolo DOC 2015



## Wine Lover friendly

Nebbiolo roerino fresco e fragrante, affascina con i suoi profumi di ciliegia con lievi accenni speziati. Bocca netta, pulita, dal corpo snello e dal tannino leggero. Non può non piacere!

Quella di Giacomo Vico è la storia di un'azienda familiare nata sul finire dell?Ottocento tra le vigne del Roero. Il Novecento inizia con una graduale crescita della cantina, i vini di Giacomo Vico si aggiudicano una Medaille d?Or all?Esposizione Internazionale sull?Alimentazione di Parigi del 1909 e raggiungono anche la lontana Argentina. Poi, nel 1952, il figlio Dario decide di allontanarsi dal mondo vitivinicolo per seguire la sua passione per le automobili. Ma l?amore della famiglia per le vigne non si spegne e così, vent?anni dopo, ecco che Corrado Vico e sua moglie Anita fanno ritorno a Canale, proprio là dove tutto era iniziato. Ci vorranno altri vent?anni ancora perché la quarta generazione, incarnata da Alessandro, ricominci ad imbottigliare col nome del bisnonno. Questa parabola famigliare ed enologica non può che aumentare il fascino di quella che è ormai da tempo una delle aziende di riferimento del Roero, una realtà dove si può comprendere come vita e vite siano, alle volte, davvero la stessa cosa.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Marnoso arenario con prevalenza di sabbia (80%) e ricco di Sali minerali |
| **Esposizione** | Sud-Est, 250-300 m s.l.m. |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 4000 ceppi per ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Rosso Fermo Secco DOC |
| **Provenienza** | Piemonte |
| **Uve** | Nebbiolo 100% |
| **Gradazione** | 13,0% vol. |
| **Temp. Servizio** | 18° |
| **Quando Berlo** | Entro 2 anni da oggi |
| **Abbinamento** | Piatti di carni rosse delicate e formaggi |
| **Vinificazione** | Fermentazione in acciaio inox a 28°; fermentazione malolattica completamente svolta in legno; affinamento 6 mesi in botte grande di rovere, poi in bottiglia per minimo 4 mesi |
| **Sensazioni** | Profumi di ciliegia e lievi accenni speziati, bocca netta, dal corpo snello e dal tannino leggero |



© 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