



ACQUISTATO IL .....

Nebbiolo d'Alba DOC "Valdolmo" 2019

2019

## La versatilità del Nebbiolo



Il Nebbiolo è un'uva versatile. Sa esprimersi a tanti livelli. Dalle punte di eccellenza del Barolo e del Barbaresco, vini indimenticabili ma che richiedono un po' di esperienza (e spesso un capiente portafoglio) per essere apprezzati a pieno, ai più semplici e immediati Nebbiolo DOC che si producono sulle colline dell'astigiano e dell'albese. Ed è proprio a quest'ultima categoria che appartiene anche questo piacevole rosso proposto da Vite Colte. Un Nebbiolo immediato, frutto di una vinificazione tradizionale e un affinamento in botti di rovere per circa un anno. Il risultato è un vino di grande piacevolezza, caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso. Al naso è fine e delicato, con note di vaniglia, liquirizia e grafite. In bocca è equilibrato, piacevolmente tannico con un finale lungo e persistente.

180 soci conferitori, per circa trecento ettari di vigneto. Questi sono i numeri di Vite Colte una bella realtà piemontese che produce buoni vini Doc e Docg della regione. La cantina, imponente e altamente tecnologica, si trova a Barolo, nel cuore delle Langhe. Buona parte dei vigneti sono coltivati secondo le rigide norme dell'agricoltura biologica. Quelli che non vengono certificati, però, sono comunque gestiti con criteri moderni, secondo i dettami dell'agricoltura integrata. Le uve raccolte sono quindi sane e vitali. E i vini che vi si producono sono ricchi e schietti. Dal Barolo al Barbaresco, dalla Barbera al Nebbiolo, fino ad arrivare alle bollicine e ai distillati, tutte le etichette dell'azienda meritano di essere assaggiate.

### La Vigna

**Terreno** Terreni sabbiosi e quasi privi di calcare.

**Esposizione** Sud-Ovest 300 mt s.l.m.

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Rosso Fermo Secco DOC

**Provenienza** Piemonte

**Uve** Nebbiolo 100%

**Gradazione** 13.50 %vol

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** Entro 5 anni da oggi.

### Abbinamento Vinificazione

La vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione di 15 giorni. Segue la fermentazione malolattica ed un affinamento in botti in rovere per circa 12 mesi. Dal successivo affinamento in bottiglia si ottiene questo Nebbiolo d'Alba dai grandi profumi e dal sapore intenso.

### Sensazioni

Dal colore rosso rubino intenso, il Nebbiolo Valdormo ha un profumo molto fine e delicato, con note di vaniglia, liquirizia e grafite. In bocca è ben equilibrato con un finale lungo e persistente. Espone tannini ben integrati oltre a note di vaniglia e prugna.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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