ACQUISTATO IL .....

Dabatiè Langhe DOC Nebbiolo 2020

Un Nebbiolo semplice e godibile

Una regione vinicola è grande quando anche i suoi vini "base" sono ottimi prodotti. In Piemonte, per esempio, il Nebbiolo non deve essere necessariamente un Barolo o un Barbaresco per essere estremamente godibile. Un esempio? Questo Langhe Nebbiolo proposto da Poderi Gianni Gagliardo. Un vino semplice ma particolarmente piacevole. Frutto di una lavorazione accurata in cantina e figlio di un affinamento di circa un anno in acciaio (a cui seguono alcuni mesi in bottiglia). Il risultato è un vino immediato e verticale. Un vino che sa come fare la sua bella figura in tavola, con il giusto abbinamento (si intende). Se alla vista si fa apprezzare per il bel colore rosso rubino non troppo profondo, al naso stupisce per la ricchezza dei suoi profumi che spaziano dalle note minerali di grafite, ai frutti rossi fino alle spezie. In bocca è elegante ed armonioso. Piacevolmente fresco e minerale, è un vino che difficilmente avanza al termine di una cena tra amici.

L'origine della cantina Poderi Gianni Gagliardo risale addirittura al 1847 anche se le prime bottiglie commercializzate con il marchio aziendale sono della prima metà degli anni Settanta. Oggi Poderi Gianni Gagliardo rappresenta una solida realtà del Barolo, con ben 10 appezzamenti, suddivisi in cinque diversi comuni. Vi si producono vini che possono vantare le Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) Lazzarito, con la vigna "Preve", Castelletto, Monvigliero, Mosconi, Fossati, Bricco San Pietro, Santa Maria, oltre all'originario Serra dei Turchi, da cui tutto ebbe inizio. Nomi mitici per ogni buon appassionato di Barolo che potrà apprezzare le sottili differenze che ogni terroir conferisce ai vini. La moderna cantina di vinificazione, infine, si trova nel comune di La Morra.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	3 anni
Abbinamento	Carni, pasta
Vinificazione	Dopo un periodo di affinamento di circa 12 mesi in acciaio viene messo in bottiglia dove normalmente riposa ancora per qualche mese prima della commercializzazione.
Sensazioni	Grafite, frutti rossi e spezie.Elegante ed armonioso al palato con una bella mineralità

© 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