



ACQUISTATO IL

"Argante" Langhe Nebbiolo DOC

2020

Rosso elegante e di grande persistenza



La vendemmia inizia intorno alla metà di ottobre. Del resto si sa, il Nebbiolo è un'uva che non ha fretta di maturare e i produttori, per non rischiare di portare a casa grappoli ancora non del tutto pronti, sono costretti a rischiare di lasciarli in vigna fino alle porte dell'inverno. Un bel rischio, specie in Langa dove la stagione fredda è lunga e severa. Poi, una volta che le uve sono arrivate in cantina, si procede a una vinificazione in acciaio con una macerazione prolungata delle bucce per circa 10/12 giorni. Nel mentre, frequenti rimontaggi garantiscono la giusta estrazione del colore e dei tannini. Dopo la malolattica, l'affinamento avviene in tonnaux di rovere da 500 litri, dove il vino riposa per circa un anno. Ne deriva un bel rosso, rubino tenue, riflessi granati. Al naso si apprezzano intensi profumi floreali di rosa e viola, ciliegia matura e lampone con note spezziate e minerali. In bocca, stupisce per l'eleganza e il giusto equilibrio dei tannini. Persistente e di grande piacevolezza.

Barbaresco e Barolo. Poi Nebbiolo, Barbera d'Alba, Arneis e persino Moscato. La produzione dell'Azienda Agricola Pietro Rinaldi spazia praticamente su tutti i buoni vini di Langa. Una tradizione di famiglia che si tramanda, ormai da quattro generazioni, di padre in figlio con la stessa grande passione. Gli ettari vitati sono in totale 10, tutti collinari, tutti con suoli ed esposizioni molto diversi. Ed è per questo che ogni appezzamento è in grado di dar vita a qualcosa di unico, di irripetibile. Oggi l'azienda agricola è condotta da un team giovane e appassionato, sempre pronto a cogliere le sfide dei nuovi mercati internazionali, senza perdere di vista il suo profondo legame con il territorio d'origine. Anche per questo l'Azienda Agricola Pietro Rinaldi è entrata a far parte del gruppo Green Experience, per la produzione di vini sostenibili e biologici.

La Vigna

Terreno	marne calcareo-argillose
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4600

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio inox, a temperatura controllata a 26° e 28° gradi per la durata di 10/12 giorni circa, frequenti rimontaggi e successiva fermentazione malolattica. Affinamento: Matura lentamente per 12 mesi in tonnaux di rovere da 500 litri.

Sensazioni Profumo: al naso si apprezzano intensi profumi floreali di rosa e viola, ciliegia matura e lampone con note spezziate e minerali. Sapore: stupisce per la grande eleganza e il giusto equilibrio dei tannini, leggera liquirizia, gusto piacevole, retrogusto lungo e persistente, grande piacevolezza.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821