



NEBBIOLO D'ALBA DOC Valmaggione

Viene prodotto da uno dei vigneti storici dell'azienda, nella scoscesa ed assolata collina di Valmaggione, da sempre considerata la culla dei migliori Nebbioli della sinistra Tanaro.

L'impianto fu realizzato da Nonno Antonio con il fratello Giovanni, prima che quest'ultimo venisse chiamato alle armi durante la II Guerra Mondiale, per questo con questo vigneto abbiamo un legame molto stretto.

La pendenza del 40% non permette l'ingresso con trattori, quindi tutti i lavori vanno svolti manualmente. Inoltre lo spazio tra un filare e l'altro è molto ridotto (circa 1 metro) e la struttura è sempre rimasta invariata negli anni. Basta pensare che oggi in un vigneto la distanza tra i filare deve permettere il passaggio con i mezzi quindi è in media di 2.50 metri.

Il vigneto è esposto a sud-ovest e si trova in cima ad una collina, circondato dai boschi selvaggi del Roero, in cui transita anche il sentiero Sentiero del Tasso (<https://www.ecomuseodellerocche.it/it/sentieri/18/sentiero-del-tasso>).

COLORE: Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi granati, eleganti e brillanti. Nel bicchiere si presenta fluido, pronunciando archetti ampi e pronunciati.

PROFUMO: profumi di frutta rossa stra-matura e vanigliati, sul finire note di caffè.

SAPORE: elegante e piacevolmente fresco, si presenta con buona struttura tannica piena che raggiunge maggiore equilibrio con l'affinamento in bottiglia. Strutturato e fine mantiene anche dopo l'invecchiamento le caratteristiche di freschezza tipiche dei vini del Roero, grazie alle botti di secondo passaggio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Vino di corpo ma al contempo elegante e fine, si abbina eccellentemente con secondi robusti di carne (arrosti e selvaggina) e formaggi ben stagionati, ma esprime le sue qualità anche con i primi piatti (agnolotti, gnocchi, tagliatelle).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C Gradazione alcolica:14 %vol

VENDEMMIA: manuale a inizio-metà ottobre con accurata cernita delle uve, sia in vigna, sia in cantina.

VINIFICAZIONE: in rosso classica a cappello emerso con rimontaggi frequenti (3/4 al giorno) e n°1 follature al giorno a partire da metà fermentazione, per migliorare l'estrazione di colore e profumo mantenendo controllata la temperatura sui 28/29°C, con un picco di massimo 30° C nei primi giorni fermentativi per esaudire al meglio l'estrazione. Vengono inoltre effettuati due delestage, circa a inizio e a metà fermentazione. La fermentazione si protrae per circa 18 giorni.

AFFINAMENTO: viene effettuato in barriques di 1° e 2° passaggio di rovere di Slavonia per 12 mesi, a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia coricata, per altri 6 mesi. Equilibrato, armonico strutturalmente offre una buona persistenza aromatica caratteristica del vitigno e del territorio, dimostrandosi un vino maturo, di corpo e pronto.