

CaViola

LANGHE NEBBIOLO

Parliamo del presente e del futuro dell'azienda, proiettata nello sviluppo di un "progetto nebbiolo" che ha avuto in questa selezione il primo, importante tassello. Nel 2005 ho vinificato per la prima volta il re dei vitigni piemontesi, cimentandomi con una splendida vigna.



IN VIGNA

DENOMINAZIONE.....Langhe Nebbiolo DOC
VITIGNONebbiolo
VIGNETO.....Parcella unica
ESTENSIONE E COMUNEcirca 1 ettaro; Montelupo Albese
TERRENO**Substrato** Marne siltose grigie alternate a sabbie
e arenarie giallo-rossastre (Formazione di Lequio)
Suolo Sabbioso-limoso, poco profondo, di colore biancastro,
calcareo e con pH alcalino

ETÀ MEDIA DELLE VITI.....15 anni
ESPOSIZIONE
E ALTITUDINE MEDIASud, Sud-Est, 450 metri circa
DENSITÀ4.500 ceppi/ettaro
RESA PER ETTARO50 quintali circa
SISTEMA
DI ALLEVAMENTOGuyot
EPOCA DI RACCOLTAI/II decade di ottobre
CONCIMI.....Letame e sovescio
FITOFARMACIRame e zolfo
DISERBOMeccanico

IN CANTINA

LIEVITINon si ricorre a lieviti selezionati
FERMENTAZIONE15 giorni in vasche termocontrollate
MACERAZIONE10-15 giorni di macerazione postfermentativa a cappello sommerso
AFFINAMENTO15-17 mesi in botte grande
FILTRAZIONENon si ricorre a filtrazione
BOTTIGLIE ANNUE.....4.500 circa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista si presenta rosso rubino con sfumature granata sull'ungchia. Il naso è molto nitido, di notevole ampiezza e complessità, con note di sottobosco e terra bagnata in evidenza. La bocca è più elegante che potente, di atmosfera "borgognona", scattante e nel contempo austera, con tannini setosi e ben svolti. Finale lungo e appagante, con bel richiamo del frutto.

Temperatura di servizio suggerita: 16-17° C.

