

"Giò Pi" Nebbiolo Langhe DOC 2019





## 2019

## Il Nebbiolo da bere giovane

Provengono dal comune di Monforte D'Alba le uve usate da Cantina Broccardo per produrre questo Langhe DOC. 100% Nebbiolo, Il GiòPì è un vino fatto per essere apprezzato già dei primi anni dopo la vendemmia. Merito della vinificazione, ovviamente, che in questo caso non prevede l'uso di legno, né per la fase di fermentazione, né per quella di affinamento prima di andare in bottiglia. Solo vasche in acciaio Inox, con un rigoroso controllo delle temperature. Ne deriva così un vino super fresco e immediato. Colore rosso rubino non troppo profondo, al naso rivela fin da subito note tipiche di fiori, come la violetta, e di piccoli frutti di bosco. Il suo bouquet è destinato ad accentuarsi con il passare del tempo, divenendo via via più complesso e intrigante. In bocca è armonico e vellutato. Se il menù comprende piatti di carne, questo è un vino da tenere in considerazione.

Tre fratelli… Filippo, Laura e Federica. A loro il compito di raccogliere la tradizione famigliare e di proseguire il duro lavoro in cantina. Un lavoro meraviglioso ma che non concede tregua. Negli anni 70 l'azienda commercializzava principalmente le uve, e la vinificazione era fatta esclusivamente per gli amici. Con il passare degli anni, però, lo sviluppo della cantina non ha visto soste e si è così arrivati alla selezione delle uve autoctone e alla nascita dei vini imbottigliati e commercializzati. In particolare Barolo DOCG, Langhe DOC Nebbiolo, Barbera d'Alba DOC, Dolcetto d'Alba DOC, Langhe DOC Rosato. I vini di Cantina Broccardo si caratterizzano per la pulizia e la eccellente valorizzazione dei varietali di partenza, mantenendo i sentori fruttati delle uve, senza alterarne le peculiarità. Tutto per permettere ai propri clienti di percepire con precisione le caratteristiche della terra di Langa.



La Vigna

Terreno argille, tufo, sabbia e limo

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 5000

II Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Piemonte

Uve 100% Nebbiolo

Gradazione 14% vol
Temp. Servizio 18 gradi
Quando Berlo entro 5 anni
Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Vinificazione in Acciaio

**Sensazioni** Sapore armonico, vellutato, profumo che si accentua con l'invecchiamento.