



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG "Sottocastello di Novello" 2019

2019

Dal vigneto Sottocastello di Novello



Svinando

Le uve destinate a dar vita a questo Barolo DOCG provengono da un unico vigneto denominato Sottocastello di Novello. Ovviamente si tratta di Nebbiolo in purezza, come da disciplinare, che giunge a maturazione tardi, addirittura nella seconda decade di ottobre. Del resto il Nebbiolo è così, ama farsi aspettare e tiene i produttori con il fiato sospeso a lungo, e con lo sguardo rivolto al cielo sperando che il bel tempo regga quel tanto che basta per non rovinare l'intera produzione. Pigiatura dei grappoli, fermentazione e macerazione in vasche di acciaio, questo Barolo DOCG evolve per almeno 18 mesi in barrique, a cui segue un periodo di affinamento di alcuni mesi in bottiglia, all'interno delle cantine interrato. Rosso rubino deciso e compatto, con riflessi granata che con il tempo tendono all'aranciato, il profumo è intenso e ampio. Vi si riconoscono note fruttate di confettura, prugne secche e ciliegia sotto spirito a cui si affiancano sensazioni speziate di cannella, vaniglia e di "goudron" (catrame). In bocca è ricco in struttura, dotato di una lunga persistenza aromatica. Il suo tannino avvolge la bocca e lo rende il vino giusto da servire quando sulla tavola arrivano i secondi piatti di carne rossa, come brasati e formaggi di media e lunga stagionatura.

La valorizzazione del Nebbiolo e del suo potenziale d'affinamento è uno degli obiettivi fondanti dell'azienda albese della famiglia Piazza. Una cosa che oggi potrebbe apparire scontata ma che ai tempi, siamo negli anni 60, si rivela un'intuizione molto importante. Erano i tempi, infatti, in cui il Nebbiolo era preferito ad altre varietà più ricercate e dunque più redditizie. I poderi coltivati si trovano in diverse zone di Langhe e Roero, con vigneti di proprietà che vanno da Barbaresco a Barolo, comprendendo al loro interno le varietà più tipiche dell'area. Negli anni, sotto la guida prima del fondatore Armando e di sua moglie Gemma, poi della figlia Marina e del marito Franco, e infine dei nipoti Simone e Marco, la cantina Piazza Comm. Armando ha fatto del rispetto del territorio, della diffusione della cultura piemontese e della ricerca continua del miglioramento dei veri e proprie capisaldi. Ne sono derivati vini fortemente territoriali che non hanno faticato a ottenere ottimi riscontri su tutti i mercati del mondo.

La Vigna	
Terreno	prevalentemente argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	1
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Pigiatura dei grappoli, fermentazione e macerazione in vasche di acciaio. Il vino evolve almeno 18 mesi in barriques, segue un periodo di affinamento di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrato.
Sensazioni	Colore: rosso granata intenso con riflessi tendenti all' arancio. Profumo: sentori di frutta rossa matura abbinati a note balsamiche e di frutta secca. Sapore: intenso e persistente, di grande struttura e complessità.

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. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821