ACQUISTATO IL .....

"Albie" Nebbiolo Alba DOC 2021 2021

Un Nebbiolo piacevole e versatile

Dai vigneti del Roero, sulle dolci colline che circondano Alba, proviene il Nebbiolo da cui prende vita questo piacevole rosso piemontese. Nebbiolo in purezza, lavorato con pazienza per estrarre tutto il colore e gli aromi migliori dell'uva. Al termine della vinificazione questo vino subisce solo un breve periodo di affinamento in bottiglia prima di essere messo in commercio. Questo preserva tutti gli aromi più eleganti del Nebbiolo, rendendo il vino semplice e allo stesso tempo beverino. Al naso, in particolare, spicca per la piacevolezza dei suoi profumi varietali, tra i quali si evidenziano bene le note di frutti di bosco e di rosa. In bocca è semplice ma non banale. Ampio e piacevole, si rivela un perfetto compagno di cene tra amici e parenti.

L'azienda agricola Cascina Boschetti Gomba nasce nel 1991, per mano di Sergio Gomba che ancora oggi la conduce. Dall'iniziale unico ettaro e mezzo di proprietà, l'azienda è cresciuta sino a raggiungere undici ettari attuali, buona parte coltivati a Nebbiolo da Barolo e destinati alla produzione del rinomato Barolo Boschetti di cui Gomba è l'unico produttore. Lo stile Gomba si colloca idealmente a metà strada tra tradizione e innovazione. I suoi vini sono prodotti cioè con macerazioni di media lunghezza e affinamenti in contenitori di diversa dimensione e materiali. Ne derivano vini che possono esprimere grande potenza ed eleganza. Vini che non hanno bisogno di decenni per raggiungere la loro perfetta maturità ma che non temono neppure di essere lasciati in cantina per qualche anno in attesa dell'occasione giusta per stapparli.

La Vigna

Terreno	sabbioso e calcareo
Esposizione	Sud - Ovest altitudine media 300 m. s.l.m.
Allevamento	Controspalliera guyot
Densità imp.	4.400 viti per ettaro.

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	13,5%vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 5 -7 anni
Abbinamento	formaggi di media stagionatura
Vinificazione	Vinificazione: pigiatura soffice con diraspatura; fermentazione a temperatura controllata con macerazione per una decina di giorni sulle bucce. Dopo un adeguato periodo di maturazione un breve affinamento in bottiglia precede la messa in commercio.
Sensazioni	Colore: rosso rubino carico. Con l'invecchiamento compaiono leggeri riflessi granati. Profumo: netto, elegante con sentori di frutti di bosco e note di rosa matura Sapore: fresco, elegante, armonico di piacevolissima ed ampia beva.

© 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