ACQUISTATO IL .....

Langhe DOC Riesling 2021

Il Riesling che non ti aspetti

Potrebbe stupire la scelta della famiglia Chionetti di proporre un Riesling Renano, Langhe DOC. Eppure basta assaggiarlo per capire che la scelta non è casuale. In questo caso le uve provengono dal comune di Dogliani, in borgata Martina. Siamo a circa 500 metri di altezza, sul versante meridionale di una collina caratterizzata da marne biancastre alternate ad arenarie compatte, la cosiddetta "pietra di Langa". Terreni poveri, poco profondi, addirittura a rischio di siccità estiva. Ma qui, in questo angolo di Piemonte, il terroir è in grado di conferire personalità e mineralità al vino. Proprio quello che serve a un buon Riesling per non passare inosservato. Dopo la vinificazione, poi, il vino riposa per circa 8 mesi "sur lie" in vasche d'acciaio termocontrollate, acquisendo maggiore complessità e profondità. Giallo paglierino dai riflessi verdi, al naso presenta delicate note di fiori bianchi e di agrumi, alternate a sentori più vegetali. Bianco in grado di evolvere bene con il tempo, in bocca rivela una buona acidità e freschezza, oltre a un finale piacevolmente sapido. I Riesling, e questo non fa certo eccezione, sono in genere vini molto versatili negli abbinamenti. Eccellenti con pesce e crostacei, questo interessante bianco di casa Chionetti si sposa bene anche con carni bianche e formaggi caprini.

Il legame della famiglia Chionetti con la vite risale al 19esimo secolo. Anche se il vero punto di svolta avviene solo nel 1912, quando Giuseppe Chionetti acquista la cascina in San Luigi, zona particolarmente vocata, nel comune di Dogliani. Da questo momento in poi la famiglia lega il proprio nome soprattutto a quello dell'uva Dolcetto, che vendeva ai più grandi commercianti del luogo. La commercializzazione delle bottiglie con proprio nome, però, viene sviluppata con l'arrivo in azienda di Quinto, nipote del fondatore Giuseppe., mentre è Andrea, figlio di Quinto, che contribuisce alla crescita dei vigneti di famiglia e all'inizio delle esportazioni verso gli USA. Dal 2013 è Nicola, nipote di Quinto , a portare avanti la tradizione famigliare. Oggi l'azienda può contrare, oltre che sui tre cru storici di Dogliani, anche su 3 vigne nell'area del Barolo acquistate nel 2015. Tutti i vigneti hanno certificazione biologica.

La Vigna

Terreno	formazioni di Murazzano
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	530

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	100% riesling renano
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Vendemmia, stabulazione e fermentazione alcolica a fine settembre. 8 mesi 'sur lie' in vasca d'acciaio termocontrollata.
Sensazioni	All'occhio giallo paglierino dai riflessi verdi, al naso da giovane presenta delicate note di fiori bianchi e di agrumi alternate a sentori più vegetali, al palato la buona acidità (principale caratteristica di questo vitigno) conferisce grande freschezza, il finale è sapido

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