



LANGHE DOC NEBBIOLO "NIBLÒ"

La testimonianza più antica relativa all'uva Nebbiolo in terra albese risale al 1292. In un contratto d'affitto di un terreno sito nel territorio di Alba, in località "tra i due ponti", tra gli obblighi per l'affittuario c'era anche quello di piantare "filagnos de vitibus neblorii". Dall'antico nome del re dei vitigni nasce il nome del nostro Niblò.

DESCRIZIONE

La selezione qualitativa che in vendemmia viene condotta nei vigneti coltivati a Nebbiolo permette di produrre questo Langhe Nebbiolo, un vino giovane, che possiede i caratteri aristocratici del vitigno, ma li vive con un po' più di distacco.

Si tratta quindi di un vino di assemblaggio che si fa apprezzare per i suoi caratteri decisamente fragranti e gustosi.

Il colore rubino è intenso e piacevole. Il profumo è ampio e fragrante, con note che ricordano il lampone, la fragolina selvatica, la confettura e il fiore di geranio e, poi, con il passare del tempo si fa più completo con sentori eterei e speziati.

Un giovane principe che ama gli antipasti di carni e verdure, i salumi stagionati, la fonduta e la finanziaria, fino alle paste ben condite, ai secondi di pollame nobile, soprattutto cotto al forno o in casseruola ed ai formaggi di media maturazione.

SCHEDA TECNICA

VIGNETO: Assemblaggio di vigneti sulle colline di Alba

TERRENO: Marnoso, calcareo-argilloso

ESPOSIZIONE: Sud-est

VITIGNO: Nebbiolo 100%

N. DI CEPPI AD ETTARO: Mediamente 4.500 piante

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con modificazione ad archetto

EPOCA DI VENDEMMIA: Nella prima metà di ottobre

VINIFICAZIONE: Pigiatura dei grappoli con diraspatura, fermentazione a temperatura controllata in contenitori di cemento e acciaio, macerazione di 8-10 giorni

AFFINAMENTO: almeno 6 mesi in serbatoi di acciaio inox e 3-4 mesi in bottiglia coricata in cantina interrata.

