



NEBBIOLO D'ALBA DOC 2021

L'annata 2021 è stata anomala ed estrema in alcuni momenti, nella media in altri periodi dell'anno. Si parte con una precipitazione nevosa da record i primi giorni dell'anno per poi sprofondare man mano che passavano i mesi verso un deficit idrico che sarebbe poi perdurato e trasformato in forte siccità nell'anno successivo. Le piogge sono quindi state scarse ed abbiamo limitato i danni con le gelate tardive del mese di aprile. Il clima d'estate ha comunque permesso una buona maturazione dell'uva sia fenolica che tecnologica donando vini robusti ed austeri.

Comune: Diano d'Alba

Superficie: 0,9 ha

Esposizione: Sud-ovest

Vitigno: 100% Nebbiolo

Gradazione alcolica: 14%

Anno di impianto: 2003

Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha

Tipo di vendemmia: Manuale

Conformazione del suolo: Marne argilloso calcaree che formano un suolo evoluto franco limoso

Vinificazione: Pigiatura con diraspatura delle uve, fermentazione con macerazione per 8 giorni a 28-29°C.

Lieviti: selezionati

Affinamento: 6 mesi in acciaio, 12 mesi in legno, 6 mesi bottiglia minimo.

Capienza delle botti: 20 hl - 25 hl

Numero medio di passaggi: 7

Produzione: 9900 bottiglie

Formato: 0,75 L





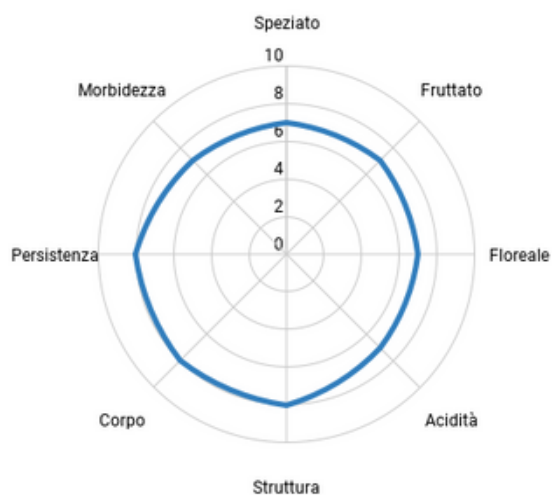
NEBBIOLO D'ALBA DOC 2021

Colore: limpido, rosso rubino abbastanza intenso con riflessi granati.

Olfatto: profumo abbastanza intenso, complesso e fine. Balsamico e speziato il profumo nel suo ingresso, si amplia successivamente in note fruttate mature di confettura di lampone e ribes, molto fine la spezia dell'affinamento in legno ben amalgamata nel contesto da risultare quasi impercettibile. Il fiore balsamico della viola si percepisce distintamente nel sottofondo speziato ed etereo.

Gusto: secco, caldo, fresco e abbastanza morbido. Il tannino vellutato e sabbioso fa il suo ingresso, circonda senza mai risultare invadente il sentore balsamico e fruttato al centro della lingua. Molto interessante la vaniglia ed il rovere che in bocca spiccano molto di più che al naso. Si intrecciano in una sensazione minerale persistente. Il corpo è robusto ma equilibrato dal tannino. Risulta abbastanza intenso e molto persistente. Nel complesso è un vino molto fine. La shelf-life si preannuncia molto lunga.

Abbinamenti gastronomici: Ama i piatti di grande struttura, a cominciare dai primi ben conditi i secondi di carne ed i formaggi di buona stagionatura. Servire a 18°C.



NEBBIOLO D'ALBA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA