



Langhe Nebbiolo doc

Vitigno: Nebbiolo

Zona geologica: Pria. Vigneto storico sito nel Comune di La Morra. E' situato sulla fascia medio-alta della collina - l'altitudine varia dai 350 ai 400 metri s.l.m. - con esposizione ad est. Il terreno, dal quale sono stati rinvenuti piccoli ma significativi reperti fossili, comprovanti l'origine sedimentaria marina - è costituito da marne argillo-calcaree, con presenza di vene di sabbia.

Voce di origine dialettale, "Pria" corrispondeva anticamente al termine "Pietra", a testimonianza degli strati di arenaria, tuttora presenti, che decomposti dagli agenti atmosferici, contribuiscono ad aumentarne la componente sabbiosa.

Vendemmia: inizio di ottobre. Il vigneto è dotato di una buona energia vegetativa, per cui sono determinanti le laboriose operazioni manuali di diradamento effettuate durante i mesi estivi, per esprimere al meglio le note fruttate, la sapidità e la freschezza.

La resa per ettaro è sempre al di sotto del limite fissato dal relativo disciplinare di produzione (90 q/Ha) ed è compresa tra i 65 e i 70 q/Ha.

Vinificazione: la macerazione delle vinacce avviene in vasche di acciaio termocondizionate per 25 giorni. Durante tale periodo vengono effettuate delicate ma frequenti follature, essenziali per ottenere una buona estrazione delle sostanze polifenoliche più nobili che conferiscono al vino le sensazioni di dolcezza e morbidezza. Il lento rimescolamento stimola i processi fermentativi ed enzimatici, favorendo la produzione del corredo aromatico, note fruttate ed eteree in particolare.

Affinamento: in botti di rovere francese (500 lt) per 12 mesi. Segue un ulteriore invecchiamento in bottiglia della durata di 1 anno, periodo durante il quale il vino ingentilisce, equilibrando al meglio la ricca dotazione di sostanze di cui è composto, i tannini si ammorbidiscono, le note fruttate, floreali e speziate crescono e si ampliano.

Colore: intenso e brillante, con nuances che sfumano dal rosso rubino al granato.

Profumo: intenso, etereo, complesso. Si percepiscono i sentori di rosa canina e di piccoli frutti, di spezie e di confettura, con un ampio bouquet floreale tra cui appena percettibili quelle di menta selvatica e sottobosco. Sono suggestivi gli aromi di liquirizia, vaniglia, prugna cotta e tabacco.

Gusto: pieno e vellutato. Al palato spiccano note di frutta a bacca nera, balsami, seguiti dalle interessanti sensazioni minerali ed una vena di liquirizia che ben si fonde