




VIGLIONE
AZIENDA VINICOLA

NEBBIOLO D'ALBA Doc

VITIGNO Nebbiolo 100%

VIGNETO Le uve Nebbiolo per questo vino sono prodotte nel comune di Monteu Roero su una superficie vitata totale di 2,00 ettari.

TERRENO Medio impasto, con prevalenza di calcare e sabbia

ESPOSIZIONE Sud-ovest

ALTITUDINE Da 220 a 310 m slm

ALLEVAMENTO Guyot modificato ad archetto

COLTIVAZIONE Durante il ciclo vegetativo, i lavori in vigna vengono eseguiti con professionalità e il grande rispetto di ambiente e paesaggio. Sono perciò evitate le operazioni di diserbo. Contro le malattie viene seguito il metodo della lotta integrata. Per ottenere la massima qualità, durante l'estate viene condotto il metodico diradamento dei grappoli in relazione alla capacità di ogni pianta di maturare le uve.

VENDEMMIA Nelle annate normali le uve per questo vino sono raccolte all'inizio di ottobre.

VINIFICAZIONE In cantina, dopo la pigiatura e diraspatura delle uve, il mosto rosseggiante inizia a fermentare a contatto con le bucce in vasche di acciaio e cemento da 50-100 ettolitri. La macerazione si protrae per 10-12 giorni.

MATURAZIONE Dopo la svinatura, il vino nuovo matura per almeno 12 mesi tra le grandi botti di rovere da 40 ettolitri di 15-20 anni di età e i contenitori di acciaio.

IMBOTTIGLIAMENTO L'imbottigliamento del vino di solito avviene nell'estate dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

AFFINAMENTO L'affinamento del vino avviene in bottiglia coricata e in cantina interrata e si protrae per almeno 6 mesi

PRODUZIONE La produzione media annuale è di 12-15 mila bottiglie

CARATTERI ORGANOLETTICI Il colore è rosso granata con nitidi riflessi rubini. Colore intenso e gradevole. Il profumo ricorda le sensazioni fruttate, in particolare fragolina di bosco, lampone e ciliegia, anche in confettura. Appena accennate sono le note eteree e speziate (pepe e cannella). In bocca è ampio, caldo, intenso; lunga è la persistenza aromatica e delicato l'amargnolo finale.

A TAVOLA È il vino della tavola elegante: così accompagna i piatti ricchi di sapidità, in particolare quelli a base di carne e i formaggi stagionati.

CONSERVAZIONE La conservazione in cantina interrata, a temperatura costante e in assenza di luce e rumori ne favorisce la longevità.

