




VIGLIONE
AZIENDA VINICOLA

LANGHE Doc NEBBIOLO

VITIGNO Nebbiolo 100%

VIGNETO Le uve Nebbiolo per questo vino sono ottenute come selezione di vendemmia da più vigne situate a Monteu Roero, per una superficie totale di 2,50 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 In generale, le uve per questo vino sono raccolte tra fine settembre e inizio ottobre.

VINIFICAZIONE Il lavoro in cantina inizia con la pigiatura e diraspatura delle uve; poi, segue la fermentazione del mosto, condotta in contenitori di acciaio e cemento di 50-100 ettolitri a contatto con le bucce. La macerazione si protrae per 8-10 giorni.

MATURAZIONE Terminata la svinatura, il vino matura per 6-8 mesi tra le grandi botti di rovere da 40 ettolitri di 15-20 anni e i contenitori di acciaio.

IMBOTTIGLIAMENTO L'imbottigliamento del vino di solito avviene tra fine primavera e inizio estate dell'anno successivo alla vendemmia.

AFFINAMENTO A questo punto, il vino affina per almeno 3-4 mesi in bottiglia coricata nelle cantine sotto terra prima di essere avviato alla commercializzazione.

PRODUZIONE La produzione media annuale è di 15 mila bottiglie

CARATTERI ORGANOLETTICI Il colore è rosso rubino di bella intensità e tonalità. Il profumo è ampio, con prevalenza dei sentori fruttati, fragolina di bosco, lampone e ciliegia sotto spirito. Poi giungono i sentori floreali ed eterei. Appena accennate sono le note speziate. Il sapore è secco, di elegante struttura, armonico, con nota amarognola conclusiva.

A TAVOLA Vino di bella personalità e piuttosto eclettico, sa accompagnare i piatti di un intero pasto, con preferenza per quelli di carne.

CONSERVAZIONE L'ambiente più adatto per la conservazione è la cantina interrata, a temperatura costante e in assenza di luce e rumori.

