



Langhe Nebbiolo 2018 Brezza

Vitigni:	Nebbiolo 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	14%
Bottiglia:	Albeisa
Zona:	Comune di Barolo (CN)
Tipologia:	Rosso Doc
Nome vino:	Langhe DOC
Annata:	2018
Denominazione:	DOC
Vitigno:	Nebbiolo

Tappo in vetro. Colore rubino trasparente: qualcosa di insolito sin dall'aspetto per il Nebbiolo, del quale è celebrata nel mondo l'ispirata evoluzione nel tempo, ma assai meno la bellezza della sua silhouette giovanile. Che qui è, letteralmente, esibita: un arabesco di ciliegia, agrumi e melagrana, fiori come il glicine o la violetta, un tocco di sale e di erbe aromatiche quali la menta e il timo compongono un quadro di armonia sorprendente, che non ha nulla di semplice tranne la bevibilità, potenzialmente compulsiva anzi, data la freschissima vivacità del sorso, la leggerezza del tannino e la calibrata estrazione. Vigneto di due ettari in comune di Barolo di circa 25 anni di età, esposto verso ovest; ottenuto da macerazione brevissima (6-10 giorni) e affinamento in acciaio. Gli amanti dei grandi Valtellina faranno un salto sulla sedia. Abbinamento classico con i secondi di carne non brasati, le cotolette alla milanese, alcuni formaggi, le fondute, i pizzoccheri e in generale le paste con la verdura o i sughi leggeri.