VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Langhe Nebbiolo 21

Productor: Cascina Corte

Langhe DOC

100% Nebbiolo · Orgánica (certificada)

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Piemonte, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 14.0 %

Edad de vides: 7/20 años

Producción anual: 7000 (Botellas).

Suelo: Caliz, Toba Azul, Arcilla

Altitud: 401 m - 500 m

VITICULTURA:
Nebbiolo cultivado bajo certificación ecológica sobre suelos calcáreos y de toba azul. El viñedo se trabaja con conducción en Guyot y manejo mecánico, priorizando rendimientos contenidos y una vendimia manual realizada entre finales de septiembre y principios de octubre para preservar la integridad y expresión varietal de la uva.

VINIFICACIÓN:
Fermentación espontánea en ánfora, sin levaduras añadidas, con pisado manual durante la maceración para una extracción suave. No se realizan procesos de filtración ni clarificación. El vino se afina durante 11 meses en ánfora, seguidos de 2 meses en botella, buscando resaltar la pureza del fruto, la textura del Nebbiolo y su capacidad de evolución.



NOTAS DE CATA:

A la vista presenta un color rojo granate. En nariz se abre con notas varietales de rosa marchita, violeta y tierra húmeda, que aportan un perfil especiado. En boca es fino y ligeramente meloso; la crianza en ánfora suaviza la rusticidad natural del Nebbiolo, dando lugar a taninos finos y sedosos y a una mayor sensación de redondez. Vino con clara vocación de guarda.

MARIDAJE:

Carnes rojas, caza y pulpo.