

MONFERRATO NEBBIOLO SUPERIORE IL CAVALIERE



TIPOLOGIA: Vino rosso con affinamento in legno di quercia

VITIGNO: 100% Uve Nebbiolo

DESCRIZIONE GENERALE: Il Nebbiolo è uno dei vitigni più importanti al mondo, il più ambito per ogni produttore piemontese, sia da coltivare che da vinificare. Il nostro Monferrato Nebbiolo Superiore, nasce da un terreno esposto a sud, sul versante più importante della nostra collina migliore, terre un tempo dedicate al vitigno Grignolino che abbiamo convertito nel 2014 al re dei vitigni. Con queste uve otteniamo un vino di eccellente qualità, profumato di sottobosco e muschio e caratterizzato da una completa pienezza ed equilibrio al palato. Dopo una vita dedicata al nostro vitigno principe, il Ruchè... sentivamo il bisogno di confrontarci con noi stessi e produrre nel Monferrato questo straordinario vino da invecchiamento.

NOTE ORGANOLETTICHE: di colore rosso granato, con riflessi aranciati si presenta al naso in tutta la sua maturità, con intensi profumi di liquirizia, spezie, frutti maturi e vaniglia. Al palato raggiunge la perfetta armonia, alternando alla robustezza e austerità del suo sapore, passaggi gustativi caldi e vellutati.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Fermentazione con macerazione delle bucce per 10 giorni, a temperature medie di 27°. Affinamento in barrique da 225 lt per 18 mesi.

ESAME ORGANOLETTICO

GRADO ALCOLICO: 14,00% vol.

BOTTIGLIA: Bordolese

TAPPO: Sughero 24 x 40

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18°

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice abbastanza ampio a tulipano

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: 10 anni e oltre

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Ideale come suggello di importanti piatti a base di carne rossa, selvaggina, cacciagione o formaggi stagionati, ben si sposa anche con paste ripiene, all'uovo o risotti. La sua longevità lo rende perfetto anche come vino da meditazione.

