

Gattinara D.O.C.G. 2018 - Filari del Rosa



Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Nebbiolo
Annata: 2018
Età delle Vigne: 20-30 anni
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 18 mesi in botti di rovere
Grado Alcolico: 14%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Nebbiolo, fermentazione spontanea, affina per 18 mesi in rovere.
Sentori chiave: cipria, chiodi di garofano, rosa selvatica e sentori balsamici.

Naso: Naso austero, estremamente tipico, dove ai fiori secchi si abbiano frutti a polpa scura e spezie.

Bocca: ingresso elegante, tannino severo, gran verticalità e chiusura balsamica.

Vista: Rosso rubino tendente al granato

Ci troviamo in Nord Piemonte alle pendici del Monte Rosa, più precisamente a Gattinara, dove i terreni caratterizzati da rocce magmatiche, da residui morenici e di origine vulcanica donano ai vini una trama minerale unica al mond

struttura, maggior acidità, sentori maggiormente balsamici ed eleganza che la fa da padrone.

È Marco Arlunno a gestire il progetto Filari del Rosa, realtà in cui da anni mette anima e cuore lavorando in vigna in totale assenza di prodotti di sintesi e a cogliere in cantina le sfumature delle uve e dei terreni sui quali lavora, optando sempre per un approccio autentico, onesto e trasparente.

I suoi vini, in origine sempre piuttosto austera, giovani di affinamento più o meno prolungato in vetro per riuscire ad uscire sul mercato con prodotti sempre pronti, precisi e rigorosi.

Il Gattinara di Filari del Rosa è un vino straordinariamente territoriale, i terreni di origine vulcanica donano un sorso tipicamente nord piemontese: severo, asciutto, sferzante e piuttosto complesso. Il lungo affinamento in bottiglia diventa quindi necessario per poter godere di un vino pronto e godibile nell'immediato, così come risulta essere questa etichetta!