

Langhe Nebbiolo DOC 2020 - Cascina del Monastero



Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Genere: Vino
Denominazione: Langhe Doc Nebbiolo
Tipologia: Rosso
Vitigno: Nebbiolo
Annata: 2016
Età delle Vigne: 30-40 anni
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 36 mesi in botti rovere e barrique
Grado Alcolico: 14%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Nebbiolo, fermentazione spontanea, affina per 36 mesi in legni piccoli.

Biologico non certificato

Sentori chiave: fragolina di bosco, fiori freschi e noce moscata

Naso: frutti rossi, note tostate, floreali, vanigliate, spezie dolci ed eleganti

Bocca: sorso fruttato, teso, tannino vivace e allungo elegante

Vista: rosso granato

Ci troviamo a La Morra, in località Annunziata, Barolo, in uno dei Comuni che più permette al Nebbiolo di esprimere eleganza, freschezza, balsamicità e sinuosità grazie principalmente alla particolare composizione marnosa/calcareo dei terreni e all'altitudine su cui poggiano le radici le

vigne storiche.

Qui Giuseppe Grasso porta avanti il lavoro del nonno Alessio che nel 1926 fonda la “Cascina del Monastero” dopo aver acquistato “Cascina Luciani”, fattoria monasteriale con oltre 300 anni di storia.

Oltre alle vigne storiche l’azienda possiede vigne a Perno (Monforte) e Roddino, dalle quali ottiene Dolcetto, Barbara e Nebbiolo atto a divenire Barolo.

Stilisticamente i vini di Cascina del Monastero esprimono grande tradizione e classicità. Vini austeri che riescono a trasmettere grande eleganza e freschezza grazie alle vocate zone di provenienza, capaci di invecchiare diversi anni in bottiglia permettendo agli stessi di esprimersi con sensazioni e profili unici e diversi a seconda dell’annata.

La peculiarità dell’azienda, sempre più rara ad oggi, è quella di avere grande profondità di cantina, riuscendo così a proporre vini con anche 20 anni di affinamento in bottiglia.

Il Nebbiolo è un vino ottenuto dall’omonima uva proveniente diversi appezzamenti a Annunziata e Roddino, dove i terreni sono calcarei e tufacei

Espressione più immediata e vivace di questa nobile uva, che grazie al lungo affinamento in cantina è in grado di dimostrare grande stoffa, struttura e profondità, non tralasciando croccantezza del frutto ed immediatezza nella beva.