

Colline Novaresi Doc Nebbiolo 2024 - Filari del Rosa



Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Genere: Vino
Denominazione: Doc Nebbiolo
Tipologia: Rosso
Vitigno: Nebbiolo
Annata: 2024
Età delle Vigne: 30-40 anni
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lievit: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Affina in inox 2 anni e riposa in bottiglia 12 mesi
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Nebbiolo, fermentazione spontanea, affina per 24 mesi in acciaio.
Sentori chiave: Viola, eucalipto e fragoline di bosco

Naso: serio, ampio e regale

Bocca: ingresso fruttato, tannino setoso, gran verticalità e chiusura balsamica

Vista: Rosso rubino brillante

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 mondo.

Qui i Nebbioli possiedono caratteristiche uniche che differiscono dal più noto "cugino" di Langa:

tannini meno irruenti, minor 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, giovane di affinamento più o meno prolungato in vetro per riuscire ad uscire sul mercato con prodotti sempre pronti, precisi e rigorosi.

Il Nebbiolo di Filari del Rosa è un vino unico per raffinatezza, territorialità e grazia, in grado di abbinarsi abilmente a piatti piuttosto strutturati che richiedono comunque una parentesi di piacevolezza.

L'uva dona austerità, struttura e complessità, il terreno eleganza, finezza e tensione.