

## Langhe Doc Nebbiolo 2023 - Rocche delle Sabbie



Nazione: Italia  
Regione: Piemonte  
Genere: Vino  
Tipologia: Rosso  
Vitigno: Nebbiolo  
Annata: 2023  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Nebbiolo, fermentazione spontanea, affina per 17 mesi in legni grandi.  
Biologico non certificato  
Sentori chiave: Piccoli frutti rossi, fiori essiccati, confettura di lamponi

Naso: frutti di bosco, fiori di campo, note vegetali

Bocca: sorso armonioso, solare, gentile e piacevole

Vista: Rosso rubino

Ci troviamo nel Roero, più precisamente a Santo Stefano Roero, sulla riva sinistra del Tanaro. Qui i Nebbioli, grazie alla grande presenza di sabbie e calcare, acquisiscono un profilo estremamente più elegante, sottile e delicato rispetto ai Nebbioli di Langa, dove l'argilla conferisce

grande struttura e presenza tannica.

I profili aromatici ne risultano più esplosivi, freschi, floreali, intensi e piacevoli.

Qui il progetto Rocche delle Sabbie prende vita, dando alla luce due grandi vini: Roero DOCG e Nebbiolo Langhe DOC, dove nel primo traspaiono maggiormente spezie, maturità ed eleganza, mentre nel secondo a farla da padrone risultano essere le morbidezze impreziosite da tannini levigati, fiori e frutta rossa.

L'azienda lavora limitando l'uso di interventi chimici sia in vigna che in cantina, cercando di far trasparire quanto più possibile tutte le caratteristiche e le potenzialità di un territorio in grado di dar vita vini estremamente peculiari e personali.

Stilisticamente i vini di Rocche delle Sabbie risultano essere sempre molto piacevoli, espressivi e pronti, anche soprattutto alla capacità da parte della cantina di uscire sul mercato con vini che abbiano smaltito le durezza tipiche del Nebbiolo dopo soste medio/lunghe in cantina così come in bottiglia .

Il Langhe Nebbiolo è un vino ottenuto dall'omonima uva proveniente da vigne a circa 300 metri sul livello del mare.

Espressione delicata, facile, immediata, dotata di una beva sinuosa e sfaccettata al tempo stesso, dove il Nebbiolo trova un timbro stilistico più arioso e giocato su sensazioni fruttate e floreali.