

Denominazione vino: Langhe Nebbiolo Doc "in amphoris"

Vigneti: Comune di Barbaresco, nella Menzione Geografica "Ronchi".

Anni d'impianto: dal 1985 al 2016

Vitigno: Nebbiolo 100%

Esposizione: Est

Suolo: terreno calcareo argilloso su scheletro marnoso.

Coltivazione: quasi interamente manuale dei filari impiantati rispettando le curve di livello della collina. Il metodo di potatura è Guyot tradizionale con modificazione ad archetto lasciando 8-10 gemme sul tralcio fruttifero. La lavorazione autunnale del terreno si effettua a file alterne, seminando leguminose e altre erbe da sovescio. Non si praticano concimazione e diserbo chimico. I trattamenti antiparassitari sono basati sulla lotta integrata e sul metodo della confusione sessuale con feromoni contro la tignola.

Vendemmia: le uve vengono raccolte a mano generalmente tra fine settembre e inizio ottobre.

Vinificazione: si avvia con la diraspatura dei grappoli e la pressatura soffice. La fermentazione con macerazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata di circa 28-30° C per 10-12 giorni.

Maturazione: la maturazione avviene in anfora di terracotta per circa un anno, seguita da un adeguato affinamento in bottiglia.

Note gustative: il colore è brillante, tra il rubino e il granato, di media profondità. Il profumo è fine, originale, fruttato e porta al naso sensazioni di fiori passiti, confettura di lamponi e prugna essiccata insieme a una sorprendente nota speziata di pepe bianco. In bocca è fresco, decisamente tannico, nervoso, ma robusto e pieno di corpo.

Abbinamenti: ideale abbinato a salumi da cottura e da griglia, pasta con sughi di carne, carni rosse grigliate e bollite, animali da cortile arrosto e stufati.

Servizio: si consiglia di servirlo in calice a tulipano attorno a 16-18° C di temperatura.

Conservazione: conservato a bottiglia coricata, al buio e lontano da vibrazioni e sbalzi di temperatura si può invecchiare fino a 6-8 anni dalla vendemmia.

Produzione media annua: 1.000 bottiglie circa.