



“Valmaggiore” Nebbiolo d’Alba 2011

Il nostro Valmaggiore nasce proprio dalla forte passione di Luciano per il vitigno Nebbiolo e dalla volontà di far conoscere le sue varie espressioni in funzione del territorio.

Il 1994 è la prima vendemmia di questo vino, le cui uve provengono da uno dei cru storici del Roero - Valmaggiore - situato nel comune di Vezza d’Alba. La collina è caratterizzata da pendenza estrema e terreno molto sabbioso che insieme all’alta densità d’impianto - 8000 ceppi per ettaro - ed alla bassa resa, vanno a conferire al vino un carattere particolare, ricco ma elegante e comunque sempre molto fruttato.

Vitigno: Nebbiolo 100%

I VIGNETI

VEZZA D’ALBA:

VALMAGGIORE

Esposizione: Sud - Sud/Ovest

Altitudine: 270 mt s.l.m.

Terreno: sabbioso

Età media: 25 anni

VENDemmIA

Annata particolare la 2011. Un Aprile caldissimo ha anticipato il germogliamento di circa 20 giorni, lo stesso è stato per fioritura e allegagione. Luglio fresco con alcune leggere piogge, poi un Agosto torrido seguito dal Settembre più caldo degli ultimi 150 anni, che ha contribuito a rendere le uve molto mature. La vendemmia si è svolta senza troppe difficoltà, ma molto importanti sono state le operazioni colturali eseguite nei mesi precedenti.

La vendemmia si è svolta tra il 24 Settembre e l’8 Ottobre.

VINIFICAZIONE

MACERAZIONE: delicata, durata 7/9 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: 20 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: in fusti di rovere francese da 500 litri di secondo e terzo passaggio.

AFFINAMENTO: 12 mesi negli stessi fusti in cui si è svolta la fermentazione malolattica e 9 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino. Ciliegie rosse e rose, meravigliosi elementi floreali che ricordano l’ibisco, a cui seguono anice e note speziate. Struttura delicata, bilanciata, con buona acidità.

Sorprendenti i tannini maturi, che fanno il loro ingresso come un avvolgente abbraccio vellutato, sembrano quasi avere una consistenza diversa a seconda delle meravigliose sfaccettature del palato che vanno a stimolare. Questo Valmaggiore denota frutta intensa e finisce secco e preciso in bocca. Tempo migliore di beva: 2015-2022.

IMBOTTIGLIAMENTO

Nella seconda metà di Dicembre 2012 si sono imbottigliate:
18.500 bottiglie
458 magnum

PARAMETRI ANALITICI

- Gradazione: 13.65 % vol.
- Acidità totale: 6.3 g/l
- pH: 3.48
- Estratto netto: 33.5 g/l