Langhe DOC Nebbiolo

CASCINA ALBANO®

Storia e curiosità

Il nome Nebbiolo sembra derivare da "nebbia", ma non è chiaro se per definire l'aspetto dell'acino, scuro e velato per l'abbondante pruina, oppure se dovuto alla maturazione molto tardiva delle uve, vendemmiate un tempo a novembre con le prime nebbie autunnali.
Il Nebbiolo ha le sue prime citazioni storiche alla fine del Duecento, per la sua presenza in vari luoghi, principalmente in Piemonte. A partire dal XIX secolo il Nebbiolo viene frequentemente citato nelle opere dei più famosi ampelografi e ad oggi è il Re indiscusso delle Langhe.

Etichetta

La maschera tradizionale Piemontese, il Gianduja, si evolve in chiave punk-rock. In questa figura rivoluzionaria è racchiuso lo spirito del Langhe Nebbiolo secondo Cascina Albano. L'eleganza e la tradizione donata dal frutto viene trasformata in pura energia. Aggressivo e travolgente al primo assaggio stupisce per la complessità e la profondità.

Zona di produzione

Le uve provengono da vigneti allevati a guyot. Il terreno di origine alluvionale è caratterizzato da marne argilloso-calcaree.

Vinificazione

Le uve selezionate vengono raccolte a mano. Il mosto, ottenuto con una delicata pigiatura, viene fatto fermentare in vasche di acciaio inox con temperatura controllata. Durante il contatto con le bucce, il vino è costantemente monitorato per evitare un'eccessiva estrazione dei tannini. La fermentazione malolattica è esclusivamente spontanea. L'imbottigliamento avviene in primavera-estate con luna calante per conservare al meglio gli aromi del frutto.

Scheda Organolettica

Vino di colore rosso brillante con riflessi granati. Il profumo è ricco di frutta fresca, con spiccati sentori di ciliegia e lampone accompagnati da note speziate. Al palato si presenta secco, armonico ed avvolgente, con il frutto in perfetto equilibrio con i tannini pronunciati e con l'elegante acidità. Il finale è lungo, soprattutto grazie alla grande struttura dei tannini, che viene esaltata da un forte retrogusto di piccoli frutti. Un vino piacevolmente complesso, con un tocco unico che lo distingue dagli altri, molto adatto all'invecchiamento.

Abbinamenti

Si consiglia di servire a 13-14°C in calici a tulipano. Si accompagna con antipasti di pesce, frutti di mare crudi, minestre di verdura, risotti delicati e sughi leggeri. Ideale anche in abbinamento con carni bianche e formaggi freschi.

Azienda Agricola Cascina Albano S.s.a.
Strada Ovello 38
2050 Barbaresco (Cuneo) Italy
P.IVA - C.F. IT 03720050040

+39 333 8696591
cascina-albano.com
info@cascina-albano.com
@CascinaAlbanoBarbaresco

@Cascina_Albano
@cascinalbanowinery
Cascina_Albano