

LANGHE DOC NEBBIOLO

«Il Nebbiolo era il nostro sogno nel cassetto: ci mancava solo il terreno adatto. Nella primavera del 2020, papà Bruno e io abbiamo finalmente recuperato e terrazzato una vigna abbandonata appartenuta a mio zio Pinotto, da noi soprannominato “Mentein” perché andava sempre in giro con le mentine in tasca. Dopo questa lunga attesa, la nostra prima annata esce finalmente nel 2026.» – Stefano Barberis



IN VIGNA

Uve: 100% Nebbiolo.

Le viti crescono su suoli sabbiosi esposti a sud-est, a circa 320 metri di altitudine, nel comune di Cortemilia. Allevamento a Guyot con densità di 4.000 ceppi/ha. La vendemmia avviene tra la seconda metà di ottobre.



IN CANTINA

Dopo una soffice diraspatura, ha inizio la fermentazione alcolica a temperatura controllata. In seguito a svinatura, chiarifica e 2-3 travasi, il vino svolge spontaneamente la fermentazione malolattica in acciaio per 3-5 mesi. Segue un affinamento in vasche d'acciaio di 3-4 mesi con bâtonnages settimanali. Riposa infine in bottiglia per ulteriori 18 mesi prima della messa in commercio.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: Rosso rubino brillante con riflessi violacei.

Naso: note di fragolina di bosco, petali di rosa, eucalipto, rabarbaro e un intrigante accenno di pepe verde. **Palato:** dal tannino sottile e ben integrato; il sorso è persistente, scorrevole e di ottima freschezza.



ABBINAMENTI

Si sposa bene con moltissimi piatti tradizionali e della cucina contemporanea.

In Piemonte: peperoni in bagna cauda, carne cruda all'Albese, sfornato di cardi.

In Italia: risotto alla zucca, cannelloni ripieni, calamari ripieni.

Nel mondo: spaghetti di soia con funghi e bambù, pollo al curry, goulash.

14 - 16

750 ml 14 %