

Notturmo

ALBUGNANO DOC SUPERIORE

Il nostro “Notturmo” nasce dalla volontà di abbracciare una denominazione locale ed essere interpreti di un altro vitigno che contribuisce a creare una particolare identità sul territorio. Questo vino è il risultato di una produzione di nicchia, ricavato dai più alti versanti collinari del Monferrato, racchiusi nel nostro territorio. L’affinamento in carati di rovere conferisce una struttura importante, dal punto di vista espressivo aromatico tende ad andare verso il frutto, un frutto maturo, con sfumature boisé. Al palato si presenta pieno e avvolgente, come la melodia sognante e morbida a cui si ispira il nome.

VITIGNO: 100% Nebbiolo

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Acciaio Inox, 12 mesi in botte grande e barrique

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Marna argillosa grigio con importante componente calcarea

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE: 440 m s.l.m. / SSE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Vinificate in purezza, le uve Nebbiolo vengono accuratamente selezionate e ricavate dai migliori versanti collinari, esposti a mezzogiorno e caratterizzati da terreni ricchi di calcio e ben drenati. I grappoli vengono vendemmiati rigorosamente a mano nel mese di ottobre, a piena maturazione. Dopo la diraspapigiatura, segue la fermentazione a temperatura controllata e al termine la macerazione a contatto con le bucce per circa 10-15 giorni con frequenti rimontaggi per aumentare complessità e concentrazione.

La maturazione avviene per il 70% in botte grande e 30% barrique di secondo e terzo passaggio per minimo di 12 mesi. Segue un periodo di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.



Note di Degustazione

COLORE: rosso granato

PROFUMO: fragranti note di lampone e melagrana, accompagnati dalla rosa, violetta e fiori di garofano. Profumi secondari che virano su toni balsamici di eucalipto e tabacco.

GUSTO: al gusto è pieno e avvolgente, percorso da una lunga trama fruttato-speziata dove s’innescano tannini vigorosi e gradevole sapidità.

ABBINAMENTI: primi piatti corposi e a base di tartufo, paste ripiene e secondi piatti a cottura lenta come lo stracotto alle erbe aromatiche.

