

Neuv

ALBUGNANO DOC SUPERIORE “549”

Il nome “Neuv” per noi racchiude un significato molto profondo simboleggiato dal numero 9 ovvero l’ultima delle cifre: per questo rappresenta la fine di un ciclo e indirettamente, l’apertura di un ciclo nuovo.

Un vino che si esprime con potenza sempre nell’ambito della denominazione Albugnano dove il Nebbiolo tende ad esprimersi soprattutto in termini di freschezza e ariosità del vino.

VITIGNO: 100% Nebbiolo

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Vinificazione in acciaio Inox. Affinamento in barrique al 25% di nuovo passaggio. Sosta nei nostri legni di rovere francese per circa 18 mesi + 9 mesi di bottiglia come da regolamento interno dell’Associazione 549.

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: uve provenienti dalle nostre vigne di Schierano, le più alte del nostro parco vitato, di matrice calcarea. Per questo vino selezioniamo solo grappoli migliori. Epoca di vendemmia fine settembre-inizio ottobre

La macerazione delle uve si protrae per circa 20 giorni (per il Notturmo parliamo di circa 12 giorni), l’affinamento avviene in barrique. C’è una distinzione interpretativa rispetto al Notturmo. Qui l’estrazione è più profonda e avviene soprattutto per la pratica dei délastage che si intensifica nel numero dei processi nell’arco del giorno.



Note di Degustazione

COLORE: rosso rubino tendente al granato intenso e brillante.

PROFUMO: al naso si apre soprattutto sulla classica nota di frutta, viola appassita accompagnate poi dalle prime note di evoluzione, cuoio, caffè fresco, il tutto ben integrato dalle sensazioni del legno che portano un tocco di dolcezza.

GUSTO: Al palato, nell’ambito della DOC Albugnano si distingue per la struttura in particolare per la trama tannica fitta che oltre a dare pienezza in bocca rende l’assaggio lungo, intenso, precludendo a quello che è lo spettro aromatico retro olfattivo che richiama le sensazioni del naso. Un vino che ha una prospettiva di crescere nella sua importanza nei prossimi 10 anni, in particolare nella struttura.

ABBINAMENTI: ideale in accompagnamento a secondi di carne di importante sapore e succulenza come il tradizionale fricandò piemontese e l’internazionale filetto alla rossini.