

CIUÈT - Coste della Sesia Nebbiolo DOC



100% NEBBIOLO



4 ANNI IN BOTTE GRANDE (ROVERE AUSTRIACO)

*Buona struttura, vino armonico e vellutato,
naturale eleganza del Nebbiolo dell'Alto Piemonte e di Lessona.*



● VIGNA

Nord Est Piemonte (Alto Piemonte), esclusivamente sulle colline della Tenuta Cascina Chignalungo (Comune di Lessona), su terreni iscritti a DOC.

● IL SUOLO

Terreni fluvio-glaciali ghiaioso-sabbiosi grossolani ed eterometrici, profondamente alterati ed in parte sfatti, sormontati da livelli sommitali loessici, limoso argillosi. Terreni acidi dal colore arancio, giallo e marrone scuro.

● ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: da Sud Est a Sud Ovest

● TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO: Guyot a spalliera

● ALTITUDINE: 290 m slm

● DENSITA': 5000 ceppi per ettaro



IL PERIODO DI VENDEMMIA

Tra l'ultima settimana di settembre e le prime due di ottobre.

IL METODO DI VENDEMMIA

Attenta e severa raccolta manuale dell'uva in vigna, in cassette di 7-9 Kg di capacità e susseguente ulteriore selezione in cantina.

LA VINIFICAZIONE

Dopo un'attenta cernita su tavolo vibrante, avviene la diraspatura e soffice pigiatura, facendo confluire per caduta gli acini nelle vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Inizio della fermentazione e macerazione sulle bucce per 7-10 giorni ad una temperatura massima controllata sotto i 28°, ripetendo circa due volte al giorno follature e rimontaggi.

L'AFFINAMENTO

Il vino viene travasato e matura in botti ovali della capacità di 15-25 HI (rovere Austriaco) oltre che in alcune barriques, per almeno 50 mesi. Poi viene imbottigliato ed attraversa il giusto periodo di affinamento in bottiglia.

LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE

rosso rubino intenso, tendente ai riflessi aranciati con l'invecchiamento

AL NASO

intenso e persistente; floreale da rosa e violetta, che lasciano poi spazio a profumi terziari da spezie evolute ed equilibrate

AL PALATO

secco, fresco e delicato con tannini morbidi e armoniosi modellati dall'affinamento; note di ciliegia, frutti di bosco, rosa canina e spezie balsamiche

GLI ABBINAMENTI

Carni rosse e selvaggina: brasato al Nebbiolo, arrostiti di manzo/agnello, cervo o capriolo in umido.

Funghi: risotto ai funghi porcini, tagliatelle ai funghi.

Formaggi: formaggi stagionati come Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Toma Piemontese di montagna.

Piatti della tradizione: tajarin al tartufo, agnolotti del plin, pollo alla cacciatora e grigliata di verdure.

Potenziale di invecchiamento

Oltre i 20-25 anni

Temperatura di servizio

18-20°C

ALCOL 13,5%
PH 4,5-5,4
ZUCCHERO 0 g/L
RESIDUO

PietroCassina
1 Chioso del Bosco
2 Chignalungo

