

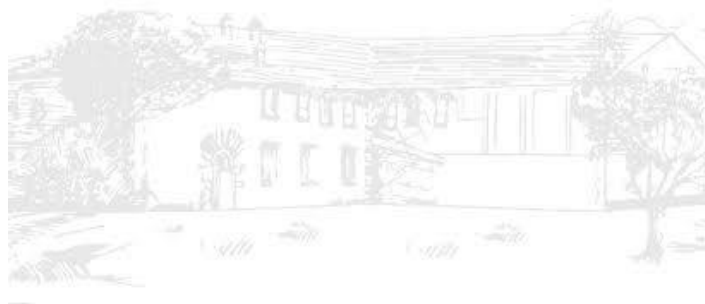
  
ALESSANDRO RIVETTO



**Langhe Doc Nebbiolo 2014**



LANGHE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
NEBBIOLO



**Categoria:** Rosso secco. Vitigno: Nebbiolo. Bottiglia: 75 cl. Alcol: 13,50%. Lotto: 01C/16. Fascetta Doc AATN 00066649. Bottiglie prodotte: 12.000. Prezzo medio in enoteca € 12,50. Conservazione: in cantina, in posizione coricata sui ripiani adibiti ai vini rossi di medio-lungo affinamento, a una temperatura tra i 12 e i 14°C. Tempo di consumo: ancora 3-4 anni. Evoluzione: giovane ma discretamente equilibrato. Servizio: mescolare a 18°C in ampi calici con stelo medio. Abbinamento: taglierini con ragù d'anatra, polenta con capriolo, costine d'agnello alla griglia, spezzatino di manzo, bra di 3-4 mesi.

## Esame organolettico

Limpidezza: limpido. Colore: rubino con orlo granato. Profumo: intenso e persistente, abbastanza fine, varietale, con sentori di rosa selvatica, mora, ciliegia e corbezzolo maturi, fieno di montagna, pepe bianco e radice di liquirizia. Sapore: secco, discretamente fresco e sapido, caldo, giustamente tannico, di buona struttura e persistenza, con fondo leggermente astringente-amarognolo. Retrogusto: vena sapida e tannica, e note floreali, fruttate, vegetali e speziate.

**Considerazioni:** Buono. Ottenuto da scelte uve Nebbiolo di un vigneto di 47 anni, raccolte nel comune di Sinio. Vinificazione: le uve pigiadiraspate sono state lasciate per circa trenta ore a contatto del mosto. Dopodichè hanno fermentato e macerato per circa 15 giorni in botte d'acciaio inox alla temperatura controllata di 28-30°C. Maturazione del vino: dodici mesi in rovere di Slavonia, seguiti da altri sei d'affinamento in bottiglia.

Punteggio: **50/60**

ASPETTO: Limpidezza 4. Colore 5. PROFUMO: Intensità 5. Persistenza 4. Finezza 4. Armonia 4. SAPORE: Persistenza 4. Pienezza 4. Sapidità 4. Acidità/morbidezza 4. Armonia 4. GRADIMENTO: 4.