

LAUDANA

NIZZA

D.O.C.G.



Bricco Laudana è il nome di un bel crinale collinare orientato a sud e situato tra Vinchio e Mombercelli, di grande vocazione enologica tant'è che proprio i suoi vigneti forniscono gran parte delle uve destinate a produrre il nostro "Nizza D.O.C.G.". Una vocazione che ha radici antiche visto che proprio il "Vigne Vecchie Bricco Laudana" fece registrare nel 1989 la più alta quotazione di tutti i tempi, all'Asta del Barbera d'Asti svoltasi al Castello di Costigliole d'Asti. Una clamorosa affermazione che stimolò tutti, vignaioli e tecnici della Cantina, ad una collaborazione sempre più stretta ed attiva orientata alla ricerca della qualità.

VITIGNO: 100% barbera.

TERRENO: sabbioso con lieve presenza di argilla.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot. 4000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: terza decade di settembre. Le uve provengono, dopo diradamento e accurata selezione, da vigneti con età media che si aggira sui 50 anni. La raccolta avviene manualmente, utilizzando esclusivamente cassette forate che mantengono integri i grappoli, nelle prime ore del giorno e consegnate alla Cantina nel pomeriggio.

VINIFICAZIONE: si inizia con la diraspa-pigiatura delle uve ed il trasferimento del mosto in vinificatori orizzontali a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 9 giorni a una temperatura costante iniziale di 24 °C che sale gradualmente fino a 28 °C. Questo consente di ottenere eccellenti profumi e di estrarre dalle bucce la maggior quantità possibile di sostanze polifenoliche.

AFFINAMENTO: successivamente a quella alcolica, viene avviata la fermentazione malolattica all'interno di vasche inox a temperatura di 18 °C. Terminata questa fase, il vino viene affinato in barrique, con diversi gradi di utilizzo: buona parte in legno nuovo, ma anche di secondo passaggio o terzo passaggio. Questa fase dura per circa 12 mesi, dopodiché il vino passa ancora un mese in vasche di cemento e viene infine imbottigliato. Prima della commercializzazione sarà proprio in bottiglia che godrà di un ulteriore e definitivo periodo di affinamento di sei mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino con riflessi leggermente granati.

OLFATTO: vinoso con aromi di frutta fresca, delicato sentore di vaniglia e intenso di caramello.

GUSTO: pieno, lungo e persistente, sapido ma equilibrato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: fritto misto piemontese, brasati, arrostiti, formaggi stagionati.

ALCOL: 14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO