

LAUDANA

NIZZA

D.O.C.G.



Bricco Laudana è il nome di uno dei crinali più belli di Vinchio con un'ottima esposizione a sud ovest situato proprio nel cuore dell'area del Nizza D.O.C.G. Questo bricco ha una vocazione con radici antiche visto che proprio il "Vigne Vecchie Bricco Laudana" fece registrare nel 1989 la più alta quotazione di tutti i tempi, all'Asta della 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: Barbera.

TERRENO: sabbioso con lieve presenza di argilla.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud.

SISTEMA DI POTATURA: Guyot. 4000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: le uve provengono, dopo diradamento e accurata selezione, da vigneti di età anche superiore ai 50 anni. La raccolta avviene manualmente, nella terza decade di settembre, 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 10 giorni a una temperatura costante iniziale di 24 °C che sale gradualmente fino a 29 °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 parte in barrique, con diversi gradi di utilizzo, legno nuovo, ma anche di secondo passaggio o terzo passaggio, e in tante in botte grande da 75hl. Questa fase dura per circa 18 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 un anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino con leggeri riflessi granata, ha profumo vinoso con aromi di frutta fresca, sentore di vaniglia e di caramello. Il gusto è piacevole, sapido, equilibrato con toni speziati e una pienezza apportata dal legno di affinamento che conferisce rotondità a fitti tannini.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: perfetto con brasati, arrostiti e formaggi stagionati. Tra i piatti tipici piemontesi troverete particolarmente adatto il fritto misto piemontese fatto con vitello, maiale e agnello, ma soprattutto tagli speciali tipo cervella, animelle e fegato. Non mancano verdure, amaretti e mele.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l - 1,5 l.



VINCHIO VAGLIO