



VIGNAQUARANTI **NEMO**

MONFERRATO NEBBIOLO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

VIGNAQUARANTI SOCIETA' AGRICOLA
+39 329 3254088
info@vigna Quaranti.com
P.IVA 01700000050



Il Nebbiolo è a ragione il simbolo dell'enologia piemontese, probabilmente proprio perché le sue caratteristiche organolettiche rispettano appieno le tradizioni culturali di questo splendido territorio tanto nel passato quanto nel presente. La sua austerità e la sua eleganza ne fanno un vero e proprio punto di riferimento anche a livello mondiale, declinato nelle varie denominazioni e terroir dove il Nebbiolo si esprime con caratteristiche differenti. Da poco è stata istituita la DOC Monferrato Nebbiolo, a testimoniare che dalle pendici delle Alpi, nel novarese e vercellese, provincia di Ivrea, Val di Susa, per poi discendere ai primi Appennini con Langa ed Alto Monferrato, trova specificità e caratteristiche differenti dal punto di vista agronomico, con risultati diversi ma sempre estremamente interessanti dal punto di vista qualitativo. Un vitigno che matura molto tardi, spesso terminando la maturazione tecnologica e fenolica con temperature fredde, che ne permettono una piena evoluzione. Inoltre un vitigno che necessita di tempo per evolvere, affinarsi, e ripagare l'attesa con profili caratterizzati da grande struttura e persistenza. La parcella denominata "Gasiè" di Vigna Quaranti è in grado di offrire parametri di maturazione molto interessanti con un eccellente equilibrio tra vegetazione e produzione. La scelta è generalmente quella di optare per una vinificazione con macerazioni non eccessivamente prolungate, per preservare il frutto e permettere poi all'affinamento di completare la maturazione delle caratteristiche gustative, e del suo inimitabile profilo tannico.

| | |
|----------------------|--|
| VITIGNI | nebbiolo 100% |
| TERRENO | franco-sabbioso |
| EXPOSITION | sud-est |
| SESTI D'IMPIANTO | 4500 piante/ha |
| FORMA DI ALLEVAMENTO | spalliera, potatura guyot |
| RESA PER ETTARO | 60 q.li/ettaro |
| VENDEMMIA | manuale, inizio ottobre |
| VINIFICAZIONE | fermentazione in acciaio con macerazioni di massimo una settimana |
| COLORE | rosso rubino con riflessi granati |
| PROFUMO | frutti rossi maturi, ciliegia sotto spirito di buona struttura e pienezza, |
| SAPORE | sensazione tannica avvolgente e lunga persistenza |
| ALCOOL | 14% |
| DEGUSTAZIONE | temperatura di servizio 18° |
| ABBINAMENTI | secondi elaborati a base di carni e verdure, arrostiti, grigliate |

