



“Valmaggioro” Nebbiolo d’Alba 2008

Il nostro Valmaggioro nasce proprio dalla forte passione di Luciano per il vitigno Nebbiolo e dalla volontà di far conoscere le sue varie espressioni in funzione del territorio.

Il 1994 è la prima vendemmia di questo vino, le cui uve provengono da uno dei cru storici del Roero – Valmaggioro - situato nel comune di Vezza d’Alba. La collina è caratterizzata da pendenza estrema e terreno molto sabbioso che insieme all’alta densità d’impianto - 8000 ceppi per ettaro - ed alla bassa resa, vanno a conferire al vino un carattere particolare, ricco ma elegante e comunque sempre molto fruttato.

Vitigno Nebbiolo 100%

I VIGNETI

VEZZA D’ALBA

VALMAGGIORE

Esposizione: Sud- Sud/Ovest

Altitudine: 270 mt s.l.m.

Terreno: sabbioso.

Età media: 25 anni

VENDEMMIA

Dal punto di vista climatico l’annata 2008 ci ha riportato indietro agli anni ’70 con una primavera caratterizzata da abbondanti precipitazioni e un’estate dove poco a poco si sono ristabilite buone condizioni climatiche.

Le fortunate condizioni climatiche di settembre e ottobre hanno consentito di ottenere in vendemmia ottimi livelli di maturazione. Questa annata ha premiato le zone più vocate alla coltivazione della vite e chi ha saputo investire in oculare operazioni colturali eseguite con tempismo e modalità adeguate.

La vendemmia si è svolta dal 21 Settembre al 5 Ottobre.

VINIFICAZIONE

MACERAZIONE: delicata, durata 7/9 giorni in acciaio

FERMENTAZIONE ALCOLICA: 25 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: in fusti di rovere francese da 500 litri di secondo e terzo passaggio.

AFFINAMENTO: 12 mesi negli stessi fusti in cui si è svolta la fermentazione malolattica e 9 mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questa è la magia del Nebbiolo! la capacità di evolversi senza mai dimenticare le sue origini. Le sue sfumature ora tendono più al granato-rubino, il naso viene rapito dai frutti più rossi e succosi del bosco appena colti, un puro trionfo di fragoline, lamponi, ribes, ciliegie e ancora melograno adagiati su doghe di rovere vanigliato, lasciando fare ai tannini il loro ingresso come un avvolgente soffice ma lungo abbraccio vellutato con intensità diversa a seconda delle meravigliose sfaccettature del palato che vanno a stimolare. La freschezza di questo vino è impeccabile.

Tempo migliore di beva: adesso - 2025

IMBOTTIGLIAMENTO

Nella seconda metà di Dicembre 2009 si sono imbottigliate: 20.300 bottiglie 280 magnum

PARAMETRI ANALITICI

- Gradazione: 13,5 % vol.
- Acidità totale: 5.9 g/l
- pH: 3,55
- Estratto netto: 32,50 g/l

WA: 89 WS: 88