

CASCINA PENNA-CURRADO

Langhe
Denominazione di origine controllata
Nebbiolo
Bricco Lago



ANNATA: 2023



Nebbiolo
100%

VIGNETO: Monforte d'Alba, Località San Sebastiano. Da vigneti con un'età tra i 15 anni e 65 anni che abbracciano la Cappella dedicata a San Sebastiano e coprono i tre versanti sud, est, ovest di questa magnifica frazione.

VINIFICAZIONE: L'altitudine e le brezze fresche di questa zona di Monforte d'Alba regalano alle uve Nebbiolo una maturazione lenta, graduale e tardiva, ideale per sviluppare aromi intensi e tannini fini. Il Nebbiolo, che predilige grandi escursioni termiche con notti più fresche, riesce quindi a sviluppare qui un'ottima maturazione fenolica. Dopo 5 giorni di macerazione a freddo, la fermentazione alcolica semplice, tradizionale, non invasiva e 100% ad acino intero, si svolge in 15 giorni ed è seguita da una macerazione post-fermentativa sul cappello per 5 giorni. La malolattica è spontanea. Un passaggio in botte e poi l'imbottigliato nell'autunno seguente.

DESCRIZIONE: Colore granato intenso. Profumi di frutta tra lampone, ciliegia e fragole di bosco; nel finale note più eteree di rosa e viola. Palato elegante con frutti rossi croccanti e frutta agrumata. Al palato i tannini setosi, morbidi e avvolgenti si fondono con un'acidità vibrante in un equilibrio perfetto, offrendo un finale persistente.