

CASCINA PENNA-CURRADO

Langhe
Denominazione di origine controllata
Nebbiolo
Bricco Lago



ANNATA: 2025



Nebbiolo
100%

VIGNETO: Monforte d'Alba, Località San Sebastiano. I vigneti, con un'età compresa tra 15 e 65 anni, circondano la Cappella dedicata a San Sebastiano e si estendono sui tre versanti sud, est e ovest di questa magnifica frazione, contribuendo a una straordinaria complessità espressiva.

VINIFICAZIONE: L'altitudine e le correnti fresche che caratterizzano questa zona di Monforte consentono una vendemmia naturalmente tardiva, condizione ideale per il Nebbiolo, vitigno che predilige ampie escursioni termiche e notti fresche per raggiungere una maturazione fenolica ottimale. Dopo 5 giorni di macerazione a freddo, la fermentazione con lieviti sponatnei, semplice e tradizionale, viene condotta in modo non invasivo 100% ad acino intero, senza raspi, e si protrae per 19 giorni, seguita da una macerazione post-fermentativa sul cappello di 7 giorni. La fermentazione malolattica è spontanea. Segue un passaggio in botte e l'imbottigliamento nell'autunno successivo.

DESCRIZIONE: Colore granato intenso. Al naso emergono profumi di frutta rossa, tra lampone, ciliegia e fragole di bosco, accompagnati nel finale da note eteree di rosa e viola. Il palato è elegante, con frutti rossi croccanti e richiami agrumati. Il finale è armonioso e avvolgente, caratterizzato da un tannino morbido, in continuità con le annate precedenti.