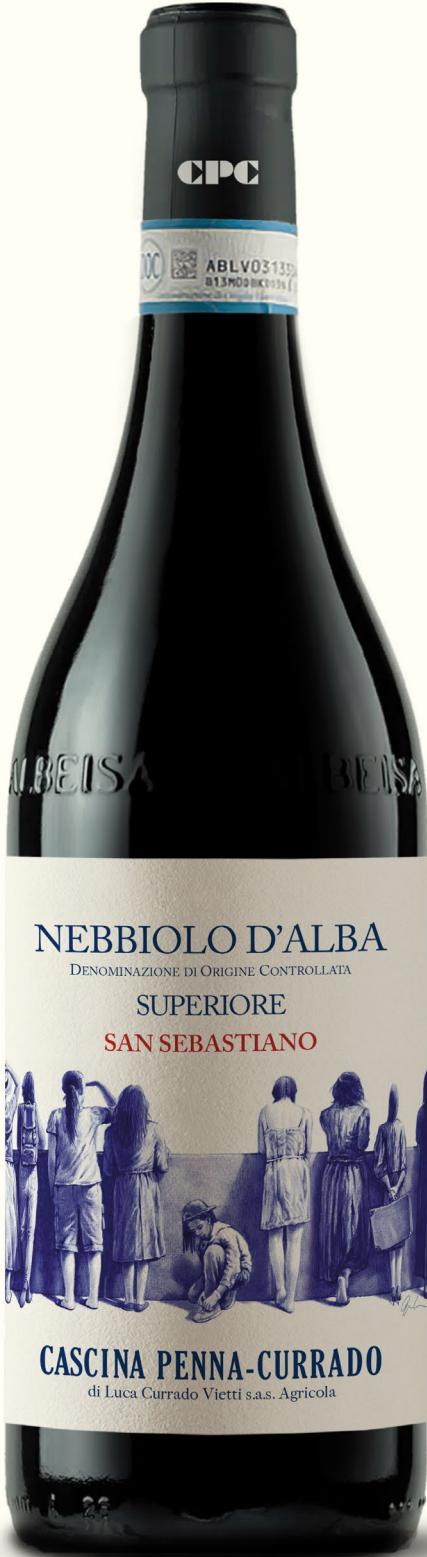


CASCINA PENNA-CURRADO

Nebbiolo d'Alba DOC Superiore San Sebastiano

Denominazione di origine controllata e garantita



ANNATA: 2024



Nebbiolo
100%

VIGNETO: Monforte d'Alba, Località San Sebastiano. Le uve provengono da vigneti con un'età di circa 65 anni, che circondano la Cappella dedicata a San Sebastiano e si estendono sui tre versanti sud, est e ovest di questa magnifica frazione.

VINIFICAZIONE: L'altitudine e le brezze fresche che caratterizzano questa zona di San Sebastiano di Monforte d'Alba favoriscono una maturazione lenta, graduale e tardiva delle uve Nebbiolo, ideale per lo sviluppo di aromi intensi e tannini fini. Il Nebbiolo, vitigno che predilige ampie escursioni termiche e notti più fresche, riesce qui a raggiungere un'eccellente maturazione fenolica. Nell'annata 2024, il territorio fresco e ben ventilato ha garantito una qualità e una sanità delle uve decisamente superiori alla media. L'avvio della fermentazione naturale con lieviti indigeni si è fatto attendere per 8 giorni; la fermentazione alcolica, semplice, tradizionale e non invasiva, si svolge in 15 giorni ed è seguita da una macerazione post-fermentativa sul cappello della durata di 14 giorni. L'invecchiamento avviene inizialmente in Garbellotto da 10 hl per poi proseguire in botte grande tradizionale, per una durata complessiva di 12 mesi. Segue l'imballaggio nella primavera del 2026.

DESCRIZIONE: Colore granato intenso. Al naso si esprimono profumi di frutta rossa, tra lampone, ciliegia e fragole di bosco, accompagnati nel finale da note decisamente eteree di rosa e viola. Il palato risulta più slanciato ed elegante rispetto all'annata precedente, con frutti rossi croccanti e richiami agrumati. I tannini, setosi, morbidi e avvolgenti, si integrano con un'acidità vibrante in un equilibrio armonico, tipico dell'annata 2024, che conduce a un finale lungo e piacevole.