



LANGHE NEBBIOLO "BLAGHEUR"

La DOC Langhe si estende su tutto il territorio albese ed il Nebbiolo è da sempre destinato alla produzione di vini importanti e di notevole spessore: Barolo, Barbaresco e Roero che, proprio per la loro struttura, richiedono un periodo di affinamento di un paio di anni prima della commercializzazione.

Tuttavia la tradizione ricorda che le qualità organolettiche di questo vitigno si possono esprimere sin dalla primavera successiva alla vendemmia. Verso la metà di ottobre l'uva giunta in cantina viene fatta fermentare in vasche di acciaio inox; qui con la macerazione delle bucce si estraggono importanti composti che richiedono un affinamento di circa 6-7 mesi in barriques. A maggio il vino è pronto per essere imbottigliato e commercializzato.

Il Langhe Nebbiolo Blagheur si presenta alla vista con un colore rosso rubino; al naso è contraddistinto da profumi floreali e fruttati tipici del vitigno; in bocca risulta pieno e ben supportato da un'accattivante componente tannica ma sempre equilibrata.

"Blaguma na vota", così diceva i nostri nonni quando avevano l'occasione e la possibilità di bere il Nebbiolo, già allora così prezioso e ripagante per il corpo e l'animo.

Scheda tecnica

Vitigno: Nebbiolo 100%
Terreno: calcareo
Altitudine: 300 m slm
Esposizione: sud
Sistema di allevamento: Guyot
N° ceppi per ettaro : 4000
Resa in vino per ettaro: 40hl
Vendemmia: prima metà di ottobre
Vinificazione: tradizionale con macerazione
Affinamento: legno 6 mesi
Affinamento in bottiglia: 2 mesi
Gradazione: 13-13,5%
Zuccheri: 2 g/l
Estratto: 30 g/l
pH: 3,5
Acidità: 5,5 g/l

Abbinamenti: il Blagheur grazie alla sua eleganza e alla sua struttura predilige i primi con sughi di carne, piatti a base di funghi, i formaggi di media stagionatura e secondi a base di pollame, coniglio e selvaggina.

