

Nebbiolo d'Alba DOC STIL

Il significato piemontese si avvicina molto all'italiano. La traduzione letterale è STILE sia come sinonimo di eleganza, sia di identità. In inglese il suono identifica la parola ACCIAIO (steel), che ne richiama la tipologia di affinamento predominante e il carattere deciso e franco.



La scheda tecnica
di Carlo

Vitigno: Nebbiolo

Vinificazione: la raccolta è tradizionale con diraspatura e macerazione di 21 giorni a temperatura controllata. Il mosto fermenta per il 50% in acciaio e per il restante 50% in fusti

Affinamento: in fusti per 10 – 12 mesi, successivamente in bottiglia per almeno 8 mesi

Colore: rosso rubino con leggeri riflessi granata

Profumo: in entrata si avvertono delicate sfumature balsamiche che lasciano spazio a intense note fruttate di amarena e ribes nero. Sul finale percepiamo gli aromi caratteristici dell'affinamento, con sensazioni di violetta e vaniglia

Gusto: al primo sorso è secco e si percepisce una spiccata dolcezza, ben supportata da moderata acidità. L'aroma conferma i profumi avvertiti all'olfatto, in particolare la frutta rossa e la vaniglia, ben bilanciata da note più secche di legno tostato. Il tannino vellutato e armonico caratterizza un finale di bocca persistente e gradevole

Abbinamenti: ideale per primi e secondi piatti di carne rossa. Si accompagna egregiamente a pietanze di selvaggina

Temperatura di servizio: 16 – 18° C



La scheda emozionale
di Martina

Se i mesi avessero un sapore, ottobre sarebbe un calice di STIL. I vigneti pronti per la vendemmia, i filari carichi di uva, le giornate ancora colme di sole. E alla sera, quando arriva il primo accenno di freddo, in una coccola vestita di rosso rubino trovi calore, avvolgenza.

Un guanto di velluto che ti accarezza la bocca e ti regala la sensazione di assaggiare l'autunno con le sue note speziate, ribes e lamponi croccanti, l'uva matura ancora legata al calore dell'estate, una sensazione balsamica sul finale.

Il caminetto acceso, un fumante piatto di risotto ai porcini e la felicità è servita.