

Langhe Nebbiolo DOC Angelo

Comune: La Morra, Monforte d'Alba

Area di produzione: Langhe, zona collinare nel sud del Piemonte, ai confini con la Liguria.

Esposizione solare: Sud, Sud-Est, Sud-Ovest

Altezza s.l.m.: circa 250 m.

Vitigno: Nebbiolo in purezza

Superficie: Le uve provengono un po' da tutti i vigneti da Barolo, ma, siccome rispetto al Disciplinare i tempi di affinamento in legno sono dimezzati, questo vino viene ricollocato nell'ambito della Denominazione di Origine Controllata "Langhe".

Con il nome Angelo, che era il nome del papà di Mauro, vogliamo sottolineare che questo vino è per noi molto importante, anche se di una DOC finora considerata "minore" ma che crediamo verrà sempre più rivalutata.

Bottiglie prodotte: circa 5000, ma varia secondo le annate in base alla qualità dei nebbioli.

Tipo di allevamento: guyot.

Vinificazione: macerazione con le bucce in rotofermentatori a temperatura controllata per 5 giorni circa, poi si svina e si conclude la fermentazione alcolica in acciaio (20 giorni circa). Successivamente il vino viene messo in piccole botti di legno non nuove dove viene effettuata la malolattica semplicemente mantenendo la temperatura sui 20 gradi per un paio di mesi, e rimane in legno per un totale di 12 mesi. Infine si lascia decantare in vasche di acciaio per qualche mese e il vino può essere imbottigliato senza filtrazioni o chiarifiche.

Colore: rubino intenso, aroma fresco di rose e frutti rossi, di medio corpo, rotondo e delicato, unisce la complessità tipica del vitigno con una piacevole freschezza e bevibilità data da una più breve (rispetto al Barolo) permanenza in botti di legno.

Annata: dopo il 1994 la produzione è ripresa nel 2001. Nell'annata 2002 l'intera quantità di vino atto a diventare Barolo è stata declassata a Langhe Nebbiolo.

Abbinamenti: ideale da tutto pasto, quando si voglia un vino di buon corpo ma non troppo impegnativo (anche nel prezzo).

Temperatura consigliata: 17°-18°. E' piacevole apprezzare la freschezza iniziale e sperimentare l'evoluzione degli aromi man mano che il vino si scalda nel bicchiere.

Da bersi: si consiglia di non superare i 9-10 anni.

Gradazione alcolica: 14,00

Estratto netto g/l: 24,6

Acidità g/l: 5,1

