



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. *Temprà*

Il Nebbiolo crea vini dalla temprà unica, ed in questo vino è facile riconoscere l'impronta della *tradizione* piemontese della famiglia Lanzavecchia. Il Temprà, in piemontese "temprato", rappresenta per la Villadoria la forza della tradizione, che come il metallo, resiste nel tempo nonostante tutti i cambiamenti. Così in questo vino si riconoscono tutte le caratteristiche del Nebbiolo di una volta, freschezza ma anche struttura e corpo, mostrando che il nostro territorio è capace di grandi espressioni senza troppi fronzoli. "Berlo è rassicurante come il ritorno a casa dopo un lungo viaggio" (cit).



VITIGNO

Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve provengono da vigneti accuratamente selezionati nelle Langhe e nel Roero. La zona di provenienza comprende territori con suoli di origini diverse, dalla marna calcarea dell'Albese alle terre sabbiose del Roero. La sapiente mano dell'enologo sceglie i vigneti più vocati per ottenere grappoli spargoli e acini piccoli, atti alla produzione di questo vino. La resa è di circa 60 ettolitri a ettaro e il sistema di impianto varia dal Guyot al cordone speronato.

VINIFICAZIONE

L'uva è diraspata ed in seguito pigiata in modo molto soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. La durata della macerazione è variabile a seconda dell'annata, da 10 a 15 giorni. La malolattica avviene generalmente subito dopo la svinatura.

AFFINAMENTO

Il vino è affinato per circa un anno di cui un periodo variabile in legno grande a seconda dell'annata, in modo da domare il tannino tipico della varietà.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino con riflessi granato; il profumo è etereo, gradevole e intenso, ricorda la violetta, la rosa, il lampone e la ciliegia sotto spirito. Il sapore è asciutto, pieno e vellutato, sul finale è avvolgente ed armonico. Vino tradizionale ha un buon potenziale evolutivo che varia dai 3 ai 5 anni.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Per la sua buona struttura bene si abbina a piatti a base di carne e formaggi anche di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 C°.

GRADAZIONE ALCOLICA

13 - 13.5 % Vol. a seconda dell'annata