

Nebbiolo d'Alba DOC Superiore



Denominazione: Nebbiolo d'Alba DOC Superiore

Vitigno: 100% Nebbiolo

Origine: Diano d'Alba

Esposizione: Sud

Suolo: Arenaria di Diano

Altitudine: 470-500m a.s.l.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Acidità totale: 5 g/l

Estratto secco: 26 g/l

Residuo zuccherino: 0,5 g/l

Descrizione: il Nebbiolo d'Alba Superiore è una delle espressioni più autentiche e prestigiose del vitigno Nebbiolo, capace di racchiudere l'eleganza e il carattere dei grandi terroir piemontesi. A differenza del Langhe Nebbiolo DOC, questa denominazione è prodotta esclusivamente con uve Nebbiolo provenienti dall'area delimitata attorno ad Alba, comprendente anche il Roero ma escludendo il territorio del Barolo, offrendo così un'interpretazione unica e distintiva di questo storico vitigno.

Per ottenere la menzione "Superiore", il disciplinare prevede un affinamento minimo di 18 mesi, di cui almeno 6 in legno. Questo prolungato periodo di maturazione conferisce al vino maggiore complessità e struttura, esaltandone l'equilibrio tra tradizione ed eleganza e regalando un'autentica espressione del patrimonio enologico piemontese.

Vendemmia: raccolta manuale tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

Vinificazione: fermentazione tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 12-15 giorni, con regolari follature per favorire l'estrazione di colore, aromi e struttura.

Affinamento: 18 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia.

Colore: rosso rubino tenue con sfumature granate.

Bouquet: intenso ed elegante, con profumi di susina rossa, moka e scorza di limone, accompagnati da note di noce, spezie e cuoio.

Palato: pieno e strutturato, sostenuto da una vivace freschezza acida e da tannini decisi e avvolgenti, caratteristiche tipiche del Nebbiolo dell'annata 2021. Il sorso è equilibrato e persistente, con un finale di grande personalità.

Abbinamenti gastronomici: si abbina perfettamente ai grandi piatti della tradizione piemontese, come i tajarin al tartufo, i brasati e i formaggi stagionati. È inoltre un ottimo compagno per l'agnello arrosto e il risotto ai funghi.

Temperatura di servizio: 18-20 °C durante i mesi invernali e 16-18 °C nei mesi estivi.

Riconoscimenti

James Suckling: 90 punti.