

“Niséo” Langhe rosso Doc

Vino: Rosso rubino elegante, ottenuto con il progetto ecologico “Libera Natura”, promosso dall’Associazione Vinaioli di Castellinaldo e certificato da Bureau Veritas.

Nella mitologia, “Niséo” è un altro nome per indicare il dio Dioniso. Deriva da quello della ninfa Nisa, che allevò Dioniso sul monte Nisa. Esprimendo purezza ambientale, l’azienda Cravanzola l’ha scelto per contraddistinguere il suo vino rosso frutto del progetto “Libera Natura”.

Vigneto: un vigneto collinare situato nel comune di Castellinaldo d’Alba, nella località Gallarini

Anno d’impianto: 2007

Vitigno: Barbera 85% e Nebbiolo 15%

Esposizione: Ovest

Suolo: il terreno ha prevalente costituzione calcareo-silicea, le “terre bianche” particolarmente adatte alla produzione di vini di qualità e di ottima resistenza al tempo.

Coltivazione: il sistema di impianto è la controspalliera bassa e quello di potatura è il Guyot con modifica ad archetto. Le operazioni colturali sono condotte con una forte attenzione all’ambiente, utilizzando solo principi attivi a basso impatto ambientale e senza produzione di residui nocivi alla salute. La concimazione viene eseguita soltanto con prodotti organici e con il sovescio. Non si effettua diserbo chimico e il controllo delle erbe nel sottofila è garantito esclusivamente con le operazioni di sfalcio.

Vendemmia: le uve sono raccolte a mano e con attenta cernita all’inizio di ottobre, quando hanno raggiunto la migliore maturazione.

Vinificazione: All’arrivo in cantina, le uve sono sottoposte a pigiatura soffice con diraspatura. La fermentazione si svolge in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata (30°- 32°C) e con macerazione di 8-10 giorni. Il controllo della temperatura è effettuato solo con mezzi fisici (freddo, travasi e arieggiamenti). Molto limitato è il ricorso all’azione selettiva dell’anidride solforosa sotto forma di metabisolfito di potassio.

Maturazione: il vino matura per 4-6 mesi in contenitori di acciaio inox e, poi, si affina per almeno 3 mese in bottiglia. A fine lavorazione, il contenuto in anidride solforosa è inferiore a 60 mg/litro, rispetto al massimo di 150 mg previsto dalla legislazione vigente.

Note organolettiche: colore rosso rubino intenso, vivo e brillante, con nitide sfumature purpuree. Il profumo è fragrante e deciso, con piacevoli sentori fruttati e delicate cadenze speziate; pieno e gustoso è il sapore, caldo e strutturato, completato nel tempo da una profonda armonia.

Abbinamenti: Vino di grande versatilità, può accompagnare l'intera sequenza della tavola, ma è particolarmente adatto per i primi piatti di paste ripiene condite con ragù di carne o i secondi piatti di carne rossa.

Servizio: è consigliabile servirlo a 16-18°C in ampi calici a tulipano.

Conservazione: conservato in bottiglia coricata, al riparo dalla luce e da vibrazioni, a temperatura di 14°-16° C dà il meglio di sé fino a 6 o 8 anni dalla vendemmia.