

BARBARESCO DOCG VANOTU

Home / I Classici / Barbaresco DOCG Vanotu



I classici

BARBARESCO DOCG VANOTU



Zona di produzione: Cascina Vanotu situata sull'incrocio dei tre comuni della zona del Barbaresco; Treiso, Barbaresco (dove abbiamo anche una piccola casa colonica) e Neive.

Varietà: Nebbiolo 100%; esposizione sud. Altitudine da 300 a 350 s.l.m. Anno di impianto 1964.

Forma di allevamento: gujet.

Densità piante per ettaro: 4000

Terreno: di medio impasto con una ricca componente calcarea adatta a fare vini molto aromatici e molto varietali.



CARATTERISTICHE:

Vanotu è il diminutivo in dialetto piemontese di Giovanni, nonno di Giorgio e vecchio proprietario di questo vigneto. E' una parte della nostra azienda, alla quale siamo molto legati. Grazie al particolare microclima ed alla giacitura di cui gode questo terreno si riescono ad ottenere, anche nelle piccole annate, vini di grande carattere e di grande personalità.



NOTE TECNICHE:

Prodotto con tecniche moderne ed innovative (temperature controllate, follature meccaniche automatiche temporizzate e programmate) cercando di portare in bottiglia la massima esaltazione delle caratteristiche varietali del Nebbiolo. Affinato per circa due anni in barrique e nove mesi in bottiglia si cerca di ottenere concentrazione, frutto, complessità tannica morbida ed avvolgente. La volontà è quella di fare un vino innovativo cercando di mantenere ed esaltare al massimo quelle che sono le grandi qualità del Nebbiolo. La prima annata imbottigliata è stata il 1960.



SCHEDA DI DEGUSTAZIONE:

Colore intenso ed ampio di un bel rosso rubino, si esprime all'olfatto con note fruttate di lampone e ciliegia accompagnate e ben armonizzate con suadenti note legnose come la vaniglia. La cornice aromatica, oltre ai tipici sentori di rosa, si completa con note di salvia, menta, timo, camomilla, costanti negli anni tanto da costituire quasi il marchio di fabbrica di questo terreno. In bocca si presenta vellutato ampio ed avvolgente con tannini dolci e persistenti. La grande struttura polifenolica del Nebbiolo ed il giusto rapporto acido tannico di questo vino sono sinonimi sicuramente di lungo invecchiamento.



FORMATI DISPONIBILI:

0,75 litri 1,5 litri 3 litri 5 litri



PREMI E RICONOSCIMENTI:

[Vedi tutti i premi e riconoscimenti](#)