

# PAOLA OBERTO

## Langhe doc NEBBIOLO

### *Matiné* 2023

Abbiamo chiamato questo Nebbiolo Langhe “Matiné”, altra parola piemontese di chiara derivazione francese che significa:

*Precoce* se si parla di un frutto

*Mattiniero* se si parla di una persona

Lo accostiamo al Nebbiolo

- perchè è il primo vitigno a germogliare (mattiniero);

- perchè il terreno e l'esposizione in cui si trova il vigneto ne anticipano la maturazione rispetto alla media della zona;

- infine perché la vinificazione è stata pensata proprio per ottenere un Langhe Nebbiolo da bere giovane (anche se può tranquillamente essere gustato per alcuni anni).

#### Vigneto

Zona di produzione: Langhe

Vitigno: Nebbiolo 100%, da uve coltivate nel nostro vigneto in Cherasco

Vigneto: località San Michele di Cherasco

Altitudine: 350 m s.l.m.

Esposizione: Sud-Ovest

Suolo: limoso-argilloso, calcareo

Sistema di allevamento: spalliera

Potatura: Guyot

Densità di impianto: 4000 piante/ha

Età del vigneto: 6 anni

Potatura secca, potatura verde, palizzatura e vendemmia: manuali

#### Vinificazione:

Dopo un'accurata vendemmia manuale in cassette forate, l'uva viene immediatamente pigia-diraspata e messo in vasche speciali per un soffice rimontaggio.

La fermentazione avviene a temperatura controllata, a circa 24°C, per 5-6 giorni.

Dopo 9 mesi di permanenza in tini di acciaio, il vino viene imbottigliato e lasciato riposare per 2 mesi in bottiglia.

#### Note degustative:

Dal colore rosso granato tenue e brillante, al naso regala profumi di lampone e pesca con note di rosa e spezie dolci.

In bocca è fragrante e sapido, ricorda la prugna e la ciliegia marasca, con un corpo delicato ma fermo, sostenuto da tannini setosi.

#### Abbinamenti:

È un nebbiolo di grande eleganza e facile da bere, che non copre il sapore dei cibi, ma anzi li esalta.

Grazie alla trama tannica non invadente è quindi facile da accostare ai cibi più diversi, ottimo con formaggi a media stagionatura, con primi piatti e sorprendente con piatti di pesce, a base di salmone o molluschi. Infine, servito un po' fresco, intorno ai 14°C, è un fantastico aperitivo.

#### Eco-sostenibilità

bottiglia leggera: consumo inferiore di CO2 in produzione e di carburante per trasporto;

tappi di sughero naturale/agglomerato: 100% riciclabile, bilancio CO2 negativo (crescita e produzione assorbono più CO2 di quanto emettono lavorazione e trasporto); impiego di energia rinnovabile; confezioni: 100% riciclabili



#### Dati enologici:

Vino rosso secco

Alcol: 14% vol

Acidità totale: 5,5 g/l

Zuccheri residui: 0,3 g/l

Solforosa totale: 66 mg/l