

CA' DAJ TASS - Coste della Sesia Nebbiolo DOC



100% NEBBIOLO



4 ANNI IN BOTTE GRANDE (ROVERE AUSTRIACO)

**Buona struttura, vino armonico e vellutato,
naturale eleganza del Nebbiolo dell'Alto Piemonte e di Lessona.**



GILBERT & GAILLARD - Gold



THE WINE HUNTER



WINE SPECTATOR - 89 pts



VINI BUONI D'ITALIA - "Crown"



● VIGNA

Nord Est Piemonte (Alto Piemonte),
esclusivamente sulle colline della Tenuta
Cascina Chignallungo (Comune di Lessona), su
terreni iscritti a DOC.

● IL SUOLO

Terreni fluvioglaciali ghiaioso-sabbiosi
grossolani ed eterometrici, profondamente
alterati ed in parte sfatti, sormontati da livelli
sommitali loessici, limoso argillosi.
Terreni acidi dal colore arancio, giallo e
marrone scuro.

● ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: da Sud Est a Sud Ovest

● TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO: Guyot a spalliera

● ALTITUDINE: 290 m slm

● DENSITA': 5000 ceppi per ettaro



IL PERIODO DI VENDEMMIA

Tra l'ultima settimana di settembre e prime due di ottobre.

IL METODO DI VENDEMMIA

Attenta e severa raccolta manuale dell'uva in vigna, in cassette di 7-9 Kg di capacità e susseguente ulteriore
selezione in cantina.

LA VINIFICAZIONE

Dopo un'attenta cernita su tavolo vibrante, avviene la diraspatura e soffice pigiatura, facendo confluire per
caduta gli acini nelle vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Inizio della fermentazione e macerazione sulle bucce per 7-10 giorni ad una temperatura massima
controllata sotto i 28°, ripetendo circa due volte al giorno follature e rimontaggi.

L'AFFINAMENTO

Il vino viene travasato e matura in botti ovali della capacità di 15-25 Hl (rovere Austriaco) oltre che in alcune
barriques, per almeno 50 mesi. Poi viene imbottigliato ed attraversa il giusto periodo di affinamento in
bottiglia.

LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE

granata, piuttosto intenso,
con tendenza a riflessi
d'aranciato se invecchiato

AL NASO

intenso e persistente; floreale
da rosa e violetta, che lasciano
poi spazio a profumi terziari
da spezie evolute ed
equilibrate

AL PALATO

secco, fresco e delicato con
tannini morbidi e armoniosi
modellati dall'affinamento;
note di ciliegia, frutti di
bosco, rosa canina e spezie
balsamiche

GLI ABBINAMENTI

Carni rosse e selvaggina: brasato al Nebbiolo, arrosti di manzo/agnello, cervo o capriolo in umido.

Funghi: risotto ai funghi porcini, tagliatelle ai funghi.

Formaggi: formaggi stagionati come Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Toma Piemontese di montagna.

Piatti della tradizione: tajarin al tartufo, agnolotti del plin, pollo alla cacciatora e grigliata di verdure.

**Potenziale di
invecchiamento**

Oltre i 20-25 anni

Temperatura di servizio

18-20°C

**ALCOL 13,5%
PH 4,5-5,4
ZUCCHERO 0 g/L
RESIDUO**