



## “Valmaggiorè” Nebbiolo d’Alba 2009

*Il nostro Valmaggiorè nasce proprio dalla forte passione di Luciano per il vitigno Nebbiolo e dalla volontà di far conoscere le sue varie espressioni in funzione del territorio. Il 1994 è la prima vendemmia di questo vino, le cui uve provengono da uno dei cru storici del Roero- Valmaggiorè- situato nel comune di Vezza d’Alba. La collina è caratterizzata da pendenza estrema e terreno molto sabbioso che insieme all’alta densità d’impianto- 8000 ceppi per ettaro- ed alla bassa resa, vanno a conferire al vino un carattere particolare, ricco ma elegante e comunque sempre molto fruttato.*

Vitigno Nebbiolo 100%

### I VIGNETI

#### VEZZA D’ALBA:

VALMAGGIORE

Esposizione: Sud- Sud/Ovest

Altitudine: 270 mt s.l.m.

Terreno: sabbioso.

Età media: 25 anni

### LA VENDEMMIA

L’annata 2009 la ricorderemo per l’inverno dalle abbondanti precipitazioni nevose che unite ad un inizio primavera piuttosto piovoso hanno ristabilito le riserve idriche delle falde. A partire dal 30 Aprile il tempo si è ristabilito, il germogliamento è stato regolare, anche grazie a un Maggio poco piovoso e con temperature superiori alla media; tutta l’estate è stata caratterizzata da poche precipitazioni e momenti piuttosto caldi. La vite ha avuto uno sviluppo lineare in tutte le sue fasi fenologiche e le buone condizioni climatiche hanno poi accompagnato le uve ad un’ottima maturazione.

La vendemmia è iniziata il 29 Settembre ed è terminata il 7 Ottobre.

### LA VINIFICAZIONE

MACERAZIONE: delicata, durata 7/9 giorni in acciaio

FERMENTAZIONE ALCOLICA: 20 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: in fusti di rovere francese da 500 litri di secondo e terzo passaggio.

AFFINAMENTO: 12 mesi negli stessi fusti in cui si è svolta la fermentazione malolattica e 9 mesi in bottiglia

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

5 marzo 2015:

Delicato colore rosso granata. Aromi e sfumature di rose, bacche e frutta rossa, con una piacevole e delicata traccia di liquirizia e note di menta e mentolo. Al palato un eccellente equilibrio di acidità e frutta, con prevalenza di fragole e lamponi; i maturi, ma secchi tannini vengono ammorbiditi da frutta dolce e dal finale espansivo.

Beva: adesso fino a 2020.

#### IMBOTTIGLIAMENTO

Nella seconda metà di Dicembre

2010 si sono imbottigliate:

16.700 bottiglie

319 magnum

#### PARAMETRI ANALITICI

• Gradazione: 13,50 % vol.

• Acidità totale: 5,9 g/l

• pH: 3,51

• Estratto netto: 32,5 g/l