



Langhe Nebbiolo

"Sbardajà"

Classe e spontanea vivacità sono le caratteristiche che distinguono il Nebbiolo. Vino antico e già noto per le cantine di Casa Reale Savoia a partire dal 1600.

"Sbardajà" è un termine che deriva dal dialetto Piemontese e significa Sparsi/sparpagliati e deriva dal fatto che questo vino è ottenuto da uve Nebbiolo provenienti da vigneti sparsi tra Langhe e Roero. L'assemblaggio tra questi due territori permette di ottenere un vino strutturato e allo stesso tempo elegante.

Varietà: 100% Nebbiolo.

Età media del Vigneto: 16 anni.

Densità di impianto: 5300 piante/ha.

Quota altimetrica: 300/400 m. slm.

Esposizione: Nord/Nord-Ovest.

Soil: Marnoso, calcareo.

Vinificazione: La fermentazione è condotta in modo naturale con lieviti indigeni per esaltare le qualità di freschezza e fragranza, la macerazione avviene a temperatura controllata tra i 25 e i 28° C per un massimo di 10 giorni.

Maturazione: In vasche d'acciaio per 12 mesi.

Affinamento: 4 mesi in bottiglia a temperatura controllata di 15° C.

Colore: Brillante, rosso rubino.

Profumo: Floreale, intenso e ampio con sentori di ciliegia, prugna e melograno, combinati con note di liquirizia.

Sapore: Caldo, sapido e vellutato con una moderata carica tannica che lo rendono adatto a molteplici abbinamenti.

Temperatura di conservazione: Dai 14° ai 17° C.

Temperatura di servizio: 16° C.

Abbinamenti: Antipasti caldi, primi con sughi di carne, arrostiti di carne bianca e rossa.

Bottiglie prodotte: 15.000 circa.





Langhe Nebbiolo

"Sbardajà"

ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

Class and spontaneous vivacity are the distinguishing characteristics of Nebbiolo. This ancient wine has been renowned for its wines in the cellars of the Royal House of Savoy since the 1600s.

"Sbardajà" is a term derived from the Piedmontese dialect and means scattered, referring to the fact that this wine is made from Nebbiolo grapes grown in vineyards scattered between the Langhe and Roero regions. The blending of these two terroirs yields a structured yet elegant wine.

Variety: 100% Nebbiolo

Average age of Vineyards: 16 years.

Plant density: 5300 plants/ha.

Altitude: 300/400 m. asl.

Exposure: North/North-West.

Soil: Marly, calcareous.

Vinification: Fermentation is conducted naturally with indigenous yeasts and to enhance the qualities of freshness and fragrance, maceration takes place at controlled temperature between 25 and 28 ° C for about 10 days.

Aging: In stainless steel tanks for 12 months.

Refinement: 4 months in bottle at controlled temperature of 15° C.

Color: Brilliant, ruby red.

Bouquet: Floral, intense and ample with hints of cherry, plum and pomegranate, combined with notes of licorice.

Taste: Warm, savoury and velvety with a moderate tannic charge that makes it suitable for multiple pairings.

Storage temperature: From 14° to 17 °C.

Service temperature: 16°C.

Pairings: Hot appetizers, first courses with meat sauces, white and red meat roasts.

Bottles produced: About 15.000.

