



Oenotropie

Nebbiolo d'Alba Valmaggioro 2009 - Luciano Sandrone

ITALIE, PIEMONTE - Vignoble de Valmaggioro à Veza d'Alba

Commentaires

Après un hiver 2009 très enneigé, le printemps est assez humide, ce qui permet de restaurer les réserves hydriques. La floraison est régulière, l'été sec et globalement chaud a permis un cycle régulier de la vigne et une excellente maturité phénolique, portée par d'excellentes conditions jusqu'aux vendanges.

Vendanges

29 septembre au 7 octobre 2009

Appellation : Nebbiolo d'Alba

Cépage : Nebbiolo

Vinification

La récolte de chaque vignoble est vinifiée séparément. Après égrappage et un léger foulage, le moût est légèrement additionné de Co² pour une journée de macération à chaud. La fermentation alcoolique commence au bout de 24 à 36 heures grâce aux seules levures indigènes.

Macération: douce en cuves inox pendant 7 à 9 jours.

Fermentation alcoolique : 25 jours en cuve inox

Fermentation malolactique: juste après la fermentation alcoolique, en barriques de chêne de 500 litres, de 2ème ou 3ème vendange.

Elevage: 12 mois dans les mêmes barriques de chêne français de 500 litres.

Vieillesse : 9 mois en bouteille avant commercialisation.

Mise en bouteille : Décembre 2010

Production totale: 16700 bouteilles

Alcool : 13.5%

Acidité totale : 5.9 g/l

Ph : 3.51

Note de dégustation

Ce vin provient d'un seul vignoble de 2,5 ha, très pentu et en exposition sud/sud-est, situé dans le Roero en dehors de la zone habituelle du Nebbiolo. Le sol sableux affine considérablement les tanins, souvent plus fermes, de ce cépage. Il se montre friand et juteux, assez précoce et possède un superbe équilibre. Ses saveurs de grenade et de fruits rouges sont admirablement encadrées par des tanins soyeux. Comme pour un grand Bourgogne, c'est un vin qui appelle les viandes blanches ou les gibiers.

Température de service : 16-18°C

A boire entre : 2011 et 2022