



Niall 2008

Denominazione: Colli Tortonesi Rosso D.O.C.

Anno: 2008

Esposizione: W

Altitudine: 360 mt.

Terreno: calcareo argilloso

Ceppi per ettaro: 3800

Potatura: Guyot

Gradazione 15%

Vitigno: Nebbiolo

N° Bottiglie: 1.500

Affinamento: 24 mesi barrique

Colore: Rosso granata con riflessi aranciati.

Profumi: Ciliegia sotto spirito, confettura di prugne.

Sapori: Coinvolgenti e decisi con nuance di viola, liquirizia e cioccolato amaro.

Abbinamenti: Tagliolini al sugo di funghi e selvaggina in genere.

Servizio: Servire a 18-20°C in calici di ampie dimensioni.

I terreni che attraversano i Colli Tortonesi sono geologicamente molto simili a quelli che si trovano nelle vicine Langhe, dove il vitigno Nebbiolo riesce ad esprimersi al meglio grazie anche alle ideali esposizioni. Le colline scoscese di Montemarzino hanno dato quindi l'idea a Silvio di produrre un vino utilizzando in purezza le uve Nebbiolo presenti nei filari aziendali.

Ed è così che è nato il Niall, un vino dal tipico colore rosso granata ed unghia rosso mattone.

I profumi sono netti, puliti con sentori di ciliegie sotto spirito e confettura di prugne.

All'assaggio il Niall rimanda a sapori di viola e liquirizia per concentrarsi su note calde e speziate con finale intrigante di cioccolato amaro.

L'armonia e l'equilibrio tra la struttura, il tannino setoso e la fresca acidità lo rendono un vino gradevole fin da giovane, consapevole che il tempo potrà solo migliorare.

Il Niall è un vino che richiede piatti dalla buona struttura per esprimersi al meglio: tagliolini con il sugo di funghi, lepre in salmì e selvaggina.