

23/06/2020

"SISTO": IL PATHOS DEL NEBBIOLO DELLA MORRA

Vecchie viti (piantate nel 1960). Un grande territorio (La Morra, nel cuore delle Langhe). Un terroir ideale (argilloso-gessoso a tessitura sabbiosa). Un nobile vitigno (il Nebbiolo, naturalmente). Una vinificazione autentica (nessun additivo enologico).

L'esito di questa magica combinazione è un vino di carattere e potenza, che la famiglia Garberoglio realizza con uve selezionate in una vigna piantata oltre mezzo secolo fa dal viticoltore cui oggi l'etichetta intende rendere omaggio: SISTO.

Confezionato in bottiglia di tipo champagnotto, chiusa con tappo a corona, questo rosso langarolo di statura ha fornito nell'annata 2016 una prova di spessore:

Bel colore granato leggero e trasparente, con unghia aranciata.

Naso vinoso, di frutta appena fané, con lievi note di vernice, in un naso tenue, evoluto e floreale.

Bocca di tattilità fresca e ruvida, arricchita da un tannino intenso. Lo sviluppo è potente e saporito.

Un Nebbiolo molto fisico, vigoroso, adatto ad esempio a un lesso accompagnato da una salsa verde, consumato anche freddo. Come fresco (14-15 °C) va servito il vino.



Sisto 2016

Carussin

San Marzano Oliveto

Piemonte

Italia