

NEBBIOLO D'ALBA DOC TERRE DEI RU

2018 / 75 cl



Pier Paolo Grasso Azienda Vitivinicola

Wir haben es am Fuße der Hügel gebaut. Wir wollten, dass unsere neue Weinkellerei leicht zugänglich und von der Natur umarmt ist, nur einen Steinwurf von Alba und Treiso entfernt, der ursprünglichen Wiege unserer Weine und dem Ursprung unserer Geschichte.

Es eine Weinkellerei zu nennen, ist jedoch eine Untertreibung. Denn es ist ein Treffpunkt und ein ikonischer Ausstellungsraum, der nicht nur für die Arbeit an den Weinen gedacht ist, sondern auch und vor allem, um unsere Vorstellung von diesem Gebiet zu vermitteln.

Verschiedene Umgebungen, die in einem originellen und beispiellosen architektonischen Konzept organisiert sind, das all jenen gewidmet ist, die neue Wege beschreiten und sich auf immersive Reisen begeben wollen.

Jeder Raum wurde in Bezug auf seine Funktion konzipiert und zielt auf den nächsten in einem Spiel der Kontinuität und Verbindung mit der äußeren Landschaft. Hier ist die Begegnung mit dem Wein und vor allem mit unserer Art, ihn zu interpretieren, ganz natürlich.

Deshalb können Sie an einer Verkostung in der Kellerei teilnehmen, aber auch selbst auf eine sensorische Reise gehen, um die Seele eines Barbaresco, die samtigen Falten eines Barbera, die leuchtenden Impulse eines Arneis oder die Melancholie eines Nebbiolo zu verstehen. Ein Spiel mit den 5 Sinnen: Sehen, Riechen, Schmecken, Hören und Tasten.

Manchmal genügt ein Blick.

Traubensorten

Barbera d'Alba Superiore

Passend zu

Gegrilltes oder geschmortes Fleisch, gereifte Käsesorten, Ragù

Degustationsnote

Der Wein zeigt eine transparente granatrote Farbe. In der Nase lassen würzige Noten von schwarzem Pfeffer und Wacholderbeeren Raum für kleine Beeren, Brombeeren, Graphit, Eukalyptus und Minze. Im Mund ist er elegant, vollmundig, frisch, tanninhaltig und angenehm schmackhaft.

Serviertemperatur: 16 - 18 °C.

