

L'unicità

Suciaja



Temperatura di servizio: 18 °C

Terreno: argilloso

Vinificazione: tradizionale in rosso, all'arrivo delle uve in cantina si procede con la diraspatura e si mette il liquido, insieme alle bucce, in vasca d'acciaio a temperatura controllata. Entro 24 ore, normalmente, le bucce si raggruppano in superficie, formando il cosiddetto cappello. La macerazione delle bucce sopra il mosto dura, a seconda delle annate, dai 12 ai 15 giorni al massimo, serve per dare colore e per rilasciare i tannini, presenti nelle bucce, nel mosto. La macerazione avviene contemporaneamente alla fermentazione, a fine macerazione si tolgono le bucce e se ci fossero ancora zuccheri residui, la fermentazione prosegue, sempre ponendo attenzione che la temperatura non superi i 31 °C. A fine fermentazione si esegue un travaso e poi il vino matura nella barrique. Dopo 9 mesi si toglie dai legni e prosegue l'affinamento della massa unica in vasca d'acciaio.

Affinamento: barrique

DEGUSTAZIONE

Esame visivo: limpido, rosso rubino intenso.

Esame olfattivo: il naso di questo vino risulta sempre un'esperienza molto particolare, di difficile collocazione in altri ricordi di degustazione, il nibiò dona aromi di spezie uniti ad un gioco di frutti e fiori di notevole finezza ed impatto. Il pepe, la vaniglia, il tabacco si fondono con i sentori di frutti rossi e si susseguono.

Esame gustativo: in bocca il buon corpo è definito da un tannino delicato, vellutato e lungo, morbido e caldo è sostenuto da una freschezza mai prevaricante.

Abbinamenti: formaggi e salumi di media stagionatura, carni, grigliate, arrostiti.

CARATTERISTICHE DEL VINO: il vitigno nibiò fa parte della famiglia dolcetto, si è sviluppato negli anni come un gruppo un po' a se stante. L'assaggio è una esperienza rara, ci sono solo più tre produttori a riproporre il nibiò.

INVECCHIAMENTO: il periodo migliore per assaporare questo vino va dai quattro agli otto anni dopo la vendemmia, per gustarne ancora la fragranza e la freschezza. A distanza di dieci anni dalla vendemmia si percepiscono molto di più i sentori speziati ed eterei.