

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NEBBIOLO CLARÉ J.C. 2015

Ampeloscopio Vajra



“ La descrizione del Nebbiolo fatta da Thomas Jefferson nel 1787, ha fatto sì che continuassimo a scavare nei giorni pre-Juliette Colbert... Quello che abbiamo trovato è stato impressionante: dalle lettere di Anna Riccardi Candiani a Renato Ratti, da Gian Battista Croce, il gioielliere reale di Casa Savoia, a Padre De Fanti, monaco di Cherasco, molti i “protocolli di vinificazione” del Nebbiolo. Qui abbiamo scoperto la preferenza per vini leggermente colorati, frizzante e dolci del tempo. Ci si è aperto un mondo... ”

Giuseppe Vaira

DESCRIZIONE: Prodotto con le uve dei giovani vigneti di Nebbiolo, il Claré JC ci rimanda alla storia più vera e dimenticata del Nebbiolo piemontese, quando tra 1600 e fino all’inizio degli anni ‘50, ancora veniva vinificato e goduto nella sua veste più leggera e fresca.

VARIETA': 100% Nebbiolo

VIGNETI E TERROIR: Un ventaglio di vigneti che parte da Barolo e si apre a Novello e fino ai terrazzamenti di Bricco Bertone a Sinio.

ANNATA: Inverno con abbondanti nevicate ed estate molto calda, passando per una primavera mite. Ciclo vegetativo e maturazione dell’uva in anticipo rispetto agli altri anni. Annata caratterizzata da forti grandinate molto precoci (la prima già l’8 maggio) che hanno ridotto notevolmente le rese.

Nel 2015 il Nebbiolo è arrivato a perfetta maturazione, in leggero anticipo rispetto alla media degli ultimi anni, ma l’ottimo andamento climatico dell’annata ha permesso un significativo accumulo di polifenoli, portandoci ad assistere ad una delle migliori annate degli ultimi anni.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: La vendemmia del Nebbiolo per il Claré JC 2015 è iniziata il 25 di settembre. La raccolta, manuale, così come il trasporto in piccole cassette, ha permesso di conservare integri i frutti e di portare in cantina grappoli bellissimi. Meno di una settimana di fermentazione e una minima parte di grappolo intero.

AFFINAMENTO: Vasche di acciaio e messa in bottiglia nella primavera successiva alla vendemmia, aiutano a preservare la freschezza unica di questo vino.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rubino chiaro, leggermente mosso e molto fresco, accattivante. Spezie e frutti rossi e con una vibrante mineralità, il JC si consuma fresco e è un vino poliedrico: da bere in estate e ideale compagno di affettati e fritti. Un’inedita espressione del Nebbiolo con cui sorprendere anche gli amici più scettici!