



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

| | | | |
|---|--|--|--------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| BOTTIGLIA | ABBINAMENTI | CANTINA | TERRITORIO |
| Scheda tecnica e note di degustazione | Caratteristiche e abbinamenti gastronomici | Storia della cantina e particolarità | Regione Vitigni e vini Terroir |



Michele Taliano

NEBBIOLO

SCHEDA TECNICA

Le vigne più giovani delle tenute aziendali sono destinate a esprimere una versione “giovane” di nebbiolo. Il nome deriva da un’espressione dialettale che sottintende la nobiltà storica del vitigno, “blaguma na vota”, come a dire “una volta tanto atteggiamoci”, oppure “pavoneggiamoci godendo di un vino prezioso”.




| | | |
|---|---------------------------|------------------------|
|  | TIPOLOGIA | Rosso |
|  | DENOMINAZIONE | Langhe Nebbiolo DOC |
|  | UVAGGIO | Nebbiolo |
|  | EVOLUZIONE | 4 anni |
|  | GRADO ALCOLEMICO | 13,5% vol |
|  | TEMPERATURA IDEALE | 16-18° C |
|  | CALICE | Ampio |



Michele Taliano

NEBBIOLO

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  Vino dal caratteristico colore trasparente, rubino con lievi riflessi granati;
-  al naso esprime grande florealità, tipica del vitigno, con piacevoli note speziate e fruttate;
-  al palato il tannino è vivo ma ben integrato, prevalgono la freschezza e la fruttosità.

freschezza
90%



sapidità
75%

corpo
88%

morbidezza
90%

tannicità
88%

VINIFICAZIONE

-  Verso la metà di ottobre l'uva, vendemmiata a mano, giunta in cantina viene fatta fermentare in vasche di acciaio inox; a una
-  macerazione abbastanza breve con le bucce segue l'affinamento di circa 12 mesi in legno. A dicembre dell'anno successivo alla vendemmia il vino è pronto per essere imbottigliato e commercializzato.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Vino che a tavola dimostra versatilità, capace di sposare antipasti elaborati a base di salumi e formaggi, oppure primi piatti con sughi di carne, risotti con prodotti autunnali, come funghi e tartufi; tra i secondi piatti provatelo con carni bianche con sughi di media struttura.

- **UN VINO DI CARATTERE**
- **PERSISTENTE**
- **CARNE**

LEPRE IN SALMÌ

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

La lepre è un piatto dal sapore molto intenso, persistente e profumato: si sposa perfettamente con il Nebbiolo di Michele Taliano per un abbinamento per concordanza di successo assicurato.



BRASATO AL NEBBIOLO

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un rosso sapido e dal bouquet complesso, che si abbina perfettamente al brasato, idealmente cotto nello stesso vino: un piatto tenero, succulento, dagli aromi altrettanto complessi.



LA CANTINA

L'azienda agricola nasce nel 1930 grazie a Domenico Taliano ma ha radici ben più antiche.

Domenico appartiene infatti ad una famiglia di agricoltori conosciuta in paese con il soprannome "Re Cit" che significa "piccoli re", da sempre dedita ai lavori della vigna e dei campi.



Inizialmente i vigneti sono tutti compresi all'interno del comune di Montà, in zona Bossola, Rolandi, Benna; verso la metà degli anni Settanta, sotto la guida del figlio Michele, l'azienda cresce in direzione della Langa acquisendo vigne e una cascina a Montersino nella frazione San Rocco Seno d'Elvio di Alba, tra i comuni di Treiso e Barbaresco.

A rilanciare a metà anni Novanta l'azienda modificando le metodologie di produzione dell'uva e di affinamento del vino ci pensano i figli di Michele: Alberto in primis, affiancato, dopo diverse esperienze lavorative, dal fratello Ezio, enologo dell'azienda. I vitigni coltivati sono: nebbiolo, arneis, dolcetto e barbera. 15 ettari vitati complessivi e appena 70.000 bottiglie annue.



Un'azienda a conduzione familiare con una produzione di taglio sartoriale. Grande attenzione al lavoro in vigna, qualche buon ausilio tecnico in cantina e il tempo sono gli ingredienti per una dozzina di etichette molto interessanti. Si spazia dai classici vitigni del Roero e dell'albese, cioè arneis, barbera, dolcetto e nebbiolo, fino a favorita (ovvero il Vermentino come viene chiamato nelle Langhe), moscato e brachetto.

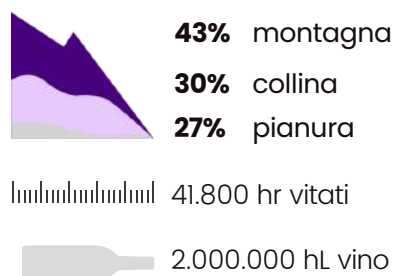


Comune di Barolo e vigne circostanti

LA REGIONE: PIEMONTE



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Moscato bianco
- Cortese
- Favorita
- Barbera
- Dolcetto
- Nebbiolo

GRANDI VINI CHE ESPRIMONO LA PERFEZIONE DI UN TERROIR

In Piemonte le prime tracce di viticoltura risalgono a epoche preromane (esattamente all'età del Bronzo, intorno al 1500 a.C.) e anche se oggi l'apice qualitativo si trova nei **grandi vini rossi**, in questa regione la produzione di **vini bianchi** e **spumanti** restituisce prodotti eccelsi.

Il ruolo del Piemonte è stato fondamentale per lo sviluppo della moderna enologia italiana, qui infatti sono stati registrati i primi esempi di **zonazione delle aree vitivinicole**, estendendo ai vini italiani concetti come *terroir* e *cru*: grazie alla zonazione se un vino viene prodotto esclusivamente con uve provenienti da un'unica vigna o parcella, la menzione geografica compare in etichetta e ne **augmenta il prestigio**.



Città di Torino, veduta aerea

LA REGIONE: PIEMONTE



SOTTOZONE

- Val d'Ossola
- Colline novaresi e vercellesi
- Canavese
- Colline Saluzzesi - Pinerolese
- Val di Susa
- Colline Torinesi
- Monferrato - astigiano
- Roero
- Monferrato Casalese
- Colline Tortonesi
- Alto Monferrato
- Langhe

DENOMINAZIONI

19 DOCG
41 DOC
0 IGT

Oltre alle delimitazioni geografiche indicate nella cartina il Piemonte viene diviso in **8 zone** che raggruppano le **16 DOCG** e le **42 DOC** regionali. Fra queste ricordiamo **nel nord** le famose Gattinara DOCG e Ghemme DOCG, **vicino a Torino** l'Erbaluce di Caluso DOCG, nel **Monferrato** le Barbera del Monferrato Superiore DOCG, Brachetto d'Acqui DOCG, Dogliani DOCG, Ovada DOCG, Gavi DOCG e Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, per finire con la Roero DOCG a sinistra del **Tanaro** e alla destra del fiume, nella **Langha**, con le celeberrime Barolo DOCG, Barbaresco DOCG e Dogliani DOCG.

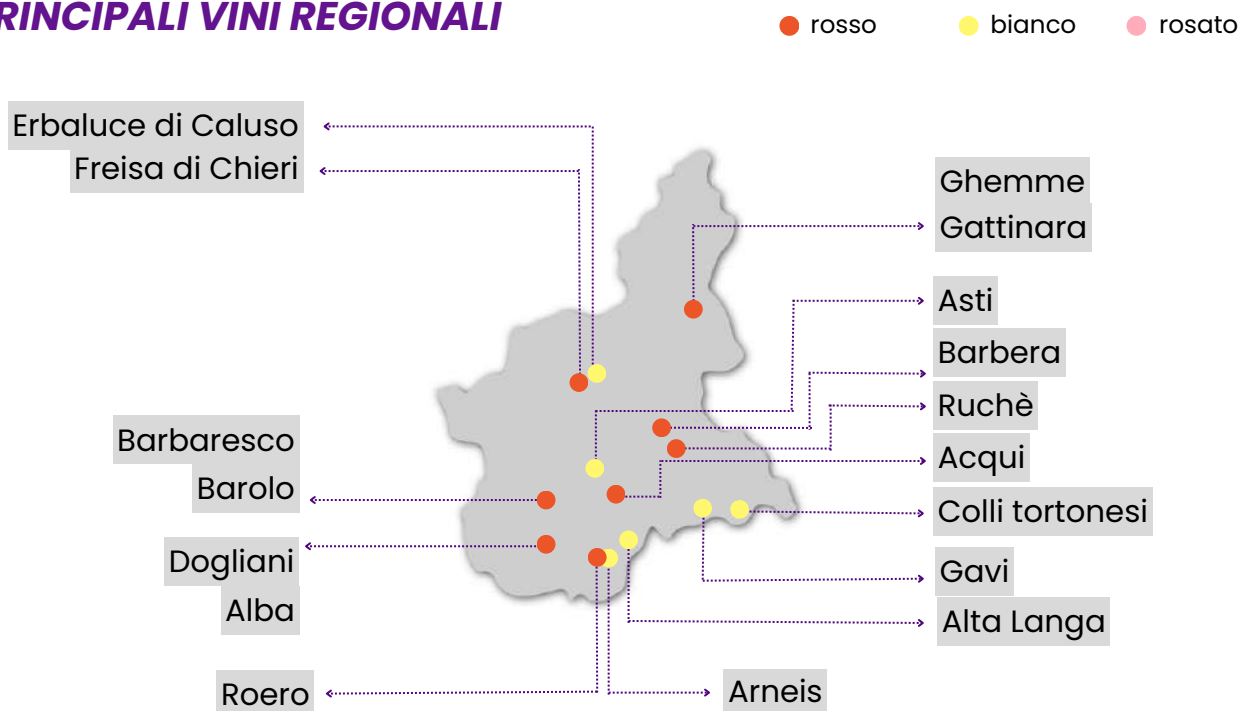


Cappella di Brunate - Barolo (CN)

LA REGIONE: PIEMONTE

In Piemonte ha avuto inizio la rivoluzione nel mondo del vino che ha riportato l'Italia ai vertici della produzione di alta qualità: qui vengono prodotti, a parte poche eccezioni, **vini monovarietali**, che esprimono al meglio le caratteristiche del terroir ed esaltano in modo magistrale il territorio piemontese.

PRINCIPALI VINI REGIONALI





Vigne a Neive, Cuneo

LANGHE

Langhe, un territorio unico per la produzione vitivinicola italiana. La presenza di valli e colline a quote altimetriche diverse, e le differenti esposizioni e ventosità, creano un'incredibile varietà di microclimi diversi. Così si generano condizioni molto particolari che consentono all'uva di declinarsi in varie espressioni. La zona del Dogliani è quella a clima più fresco, essendo vicina alle Alpi, e connotata da strette e alte dorsali collinari rivolte verso la fredda pianura cuneese. La zona del Barolo ha temperature intermedie, essendo posizionata in una particolare area protetta dai venti ma influenzata sia dalle correnti alpine che dalle risalite di aria calda e umida dalla valle del Tanaro.

Le tre dorsali collinari che compongono la zona determinano una eterogeneità di paesaggi e, di conseguenza, microclimi. La zona del Barbaresco è più omogenea, con temperature più miti e precipitazioni meno abbondanti. Il paesaggio connotato da strette vallate genera una ventosità maggiore rispetto alle due zone precedenti. I terreni sono diversi: calcarei-marnosi, argillosi e sabbiosi e ghiaiosi. I principali vitigni coltivati sono: nebbiolo, barbera, dolcetto, arneis, freisa e favorita, e poi ci sono gli internazionali come chardonnay, cabernet sauvignon merlot e sauvignon blanc.





ti piace Sommelier Wine Box?

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO