FICHA TÉCNICA / NEBBIA

Nebbiolo Nebbia 2024



Primera añada de un Nebbiolo de inspiración piamontesa, concebido para expresar juventud, frescura y elegancia. Floral y jugoso, con notas de violeta, fruta fresca y un sutil fondo terroso.

De cuerpo medio, taninos vibrantes y sedosos, acidez equilibrada y final fresco. Un vino de tensión y fibra, más que de opulencia, con mínima influencia de la madera.

DATOS DEL VINO

ORIGEN Y VIÑEDO

Bodega / Enólogo: La Giostra del Vino / Giuseppe Franceschini

Variedad / Añada: 100% Nebbiolo / 2024 (primera añada)

Origen: Viña injertada sobre pie de Criolla

Suelo / Conducción: Arenoso / Parral

Manejo / Cosecha: Orgánico / Principios de marzo

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Fermentación: Con levaduras indígenas; estilo tradicional

Maceración: Corta y suave, para preservar frescura y tipicidad

Alcohol buscado: Menos de 14% vol (objetivo de elaboración)

Crianza: 8 meses en barrica grande y usada; mínima influencia del roble

PERFIL SENSORIAL

Vista: Color medio, típico de un Nebbiolo joven

Nariz: Violeta, fruta fresca y jugosa, sutil nota terrosa

Boca: Cuerpo medio, taninos presentes y sedosos; tensión y acidez equilibrada

Estilo: Inspiración piamontesa, floral, fresco y elegante