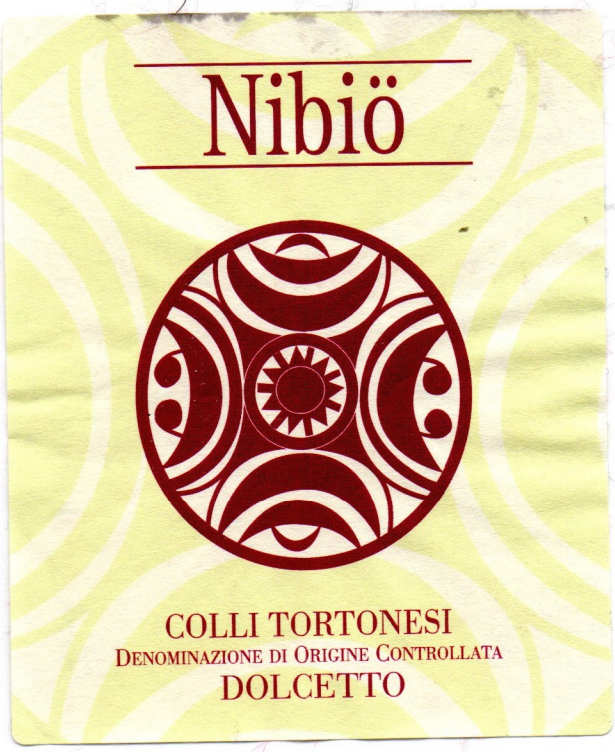
1038	.feb.2017	EVENTO	47 - barolo vecchio	VITIGNI
2012	14°	PRODUTTORE	GIOVANNI DAGLIO	DOLCETTO
€ 0,0	GRECI	NOME	NIBIO	
DOC / IGT	COLLI TORTONESI	TIPOLOGIA	DOLCETTO	

persist 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-10		COMMENTO BREVE
3	2,5	7,9	z z z z z	UN'UVA POVERA PER FARE UN GRAN VINO. È IL Più TIPICO VINO PIEMONTESE, VINO DEL POPOLO, MA IN QUESTO CASSO ARRICCHITO DA UN PRODUTTORE CHE VUOL FARE GRANDI VINI NON SOLO CON NEBBIOLO O CABERNET



COPIO IL COMMENTO DEL PRODUTTORE, CHE CONDIVIDO APPIENO, IN PARTICOLARE IL CONSIGLIO DI CONDIRE GLI AGNOLOTTI IN BIANCO CON IL VINO

Dolcetto autoctono della zona del tortonese e limitrofe, fenotipicamente diverso dai cloni selezionati, mantiene le proprie caratteristiche antiche.

Il **Nibiö** è innanzitutto un **vitigno**, un tempo importante per la finezza del vino ottenuto. Presenta dei grappoli più piccoli e spargoli, dal peduncolo rosso.

Le caratteristiche di scarsa produzione avvantaggiano la qualità dell' uva e del vino, minor quantità è sinonimo di miglior qualità. La vinificazione, semplice e rigorosa, avviene ancora in botti di cemento.

Il periodo di affinamento in **botte** permette di imbottigliarlo solamente dopo 12 mesi e degustarlo dopo un anno di bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Nibiö nasce da un vecchio clone ad acino piccolo e raspo rosso, esprime note di frutta nera matura abbinate ad un' intensa speziatura.

La nota tattile dei tannini decisi ma maturi ne consiglia l' abbinamento con i bolliti e gli stufati della tradizione. Gli agnolotti della tradizione ben si abbinano, oppure addirittura lasciati in bianco e il Nibiö versato direttamente nel piatto ad accompagnare, secondo un' usanza tortonese.