

Primenebbie. In purezza, in riva al lago.



“Le due riviere sono piene di vigne.

In questi fertili colli ci sono

diverse sorti di vite che

producono vini di più forti,

così bianchi come rossi dove

si gustano vini molto nobili e di

rare qualità confacevoli a

tutte le stagioni dell’anno...”

il nome

Nei vari dialetti verbanesi è Nibiò, Nebieu o Nebiol, in ossolano Prunent dall’abbondante presenza di “pruina” sulla buccia degli acini maturi che sembra nebbia. E’ l’uva vendemmiata a ottobre inoltrato quando le prime nebbie salgono dal lago e avvolgono i dolci declivi che incorniciano il lago Maggiore. Un nettare ricavato dalla tardiva maturazione.

arte locale

Lo spettacolo di profumi e colori in autunno è talmente bello da togliere il fiato: tralci, pampini e grappoli gonfi di succo nel “vigneto vecchio” in località Cascina Piano guardano le antiche mura e i merli ghibellini della rocca che fu residenza dei Visconti, degli Sforza e dei Borromeo, la famiglia di San Carlo.

Al Nebbiolo in purezza, l’onore di vestire il panorama che si gode dalla località riservata alla sua produzione dove si spazia con lo sguardo verso il Lago Maggiore e la Rocca.

L’immagine è simbolo dell’identità aziendale.

citazioni letterarie

Nel XVI secolo lo storico Paolo Moriggia dipingeva le generose rive nell’Historia del lago Maggiore: “Le due riviere sono piene di vigne e i vini sono abbondanti e delicati, così bianchi come rossi e di rare qualità. Oltre a quel che bevono gli habitatori, ancora ne mandano a Milano, in terra tedesca e altrove ogni anno meglio di quindici milla carri...”.

Paolo Moriggia, Historia del Lago Maggiore.

Primenebbie.

In purezza, in riva al lago.



VINO ROSSO IGT RONCHI VARESINI affinato in legno



Zona di produzione:

colline del sud Verbano varesino ad Angera sui pianori della Cascina Piano, con esposizione piena ed ottimale.

Altezza sul livello del mare: 250 m.



Vitigni: Nebbiolo 100%.

Sistema di coltura:

tralcio rinnovato, inerbimento, concimazioni contenute.



Sistema di produzione:

produzione massima 65 ql/ha, bassa carica di gemme, diradamento, scelta vendemmiale, breve macerazione prefermentativa a freddo, fermentazione a temperatura controllata con lieviti autoctoni, macerazione molto lunga, affinamento in fusti di rovere di medie dimensioni per 18 mesi.



Parametri analitici:

Cont. min alcolico naturale: 13% vol.

Valore acidità: 5,5 ‰

Estratto secco netto minimo: 23 ‰



Caratteristiche organolettiche:

di colore rosso granato, dal profumo intenso, ricco di note complesse e piacevoli sentori di frutta rossa, piccoli frutti e spezie che si evolvono con l'affinamento in bottiglia.

Ha un sapore pieno ed elegante con grande equilibrio tra struttura ed eleganza. Ha grazia e raffinatezza, qualità particolari per un nebbiolo e legate alla declinazione territoriale del vitigno sui terreni morenici dei ronchi angeresi nel contesto del clima locale.



Temperatura di servizio: 18°

Abbinamenti: Carni rosse e arrostiti, piatti di carne che gradiscono la presenza di un vino raffinato. Abbinabile piacevolmente anche a battute di carne cruda. Ottimo con formaggi stagionati.

