

Nebbiolo

Tinta. Es

la joya más preciada del viñedo italiano, confinada en el Piamonte, y también la Lombardía y el Valle de Aosta, al noroeste del país. Sus uvas aisladas, de granos color azul intenso y ligeramente ovoides dan vinos con un extraordinario

carácter, que en su juventud recuerdan las cerezas, la ciruela madura y las violetas, pero que al cabo de los años se transforma en aromas a quemados, alquitrán, trufa y ahumados. Son tintos de gran riqueza alcohólica, por encima de los 13 grados, con una concentración única de extracto, taninos y acidez, pero que exigen una vinificación muy cuidadosa. La fermentación puede durar unas dos semanas y, a menudo, se realiza un estrujado previo para conseguir vinos todavía más tánicos y con mayor color. Especialmente predispuestos al envejecimiento, necesitan una crianza prolongada, normalmente en barricas viejas de roble de Eslovenia (aunque se está experimentando también con madera nueva), con objeto de no aumentar unos taninos de por sí muy fuertes.

Sinónimo:

Spanna, Nebbiolo d'Anton o Nebbiolo di Dronero atalia.