

Il Nebbiolo

Il Nebbiolo è un vino rosso pregiato, il nome deriva, probabilmente, dal fatto che l'uva viene raccolta quando già nelle valli compaiono le prime nebbie autunnali.

Il vitigno è coltivato da secoli in tutto il Piemonte, si hanno testimonianze di coltivazioni nella zona di Rivoli (Torino) risalenti al XIII secolo. Le uve Nebbiolo vengono utilizzate per produrre i più conosciuti vini rossi piemontesi, con in testa il Barolo, motivo questo che in passato ha limitato la produzione di vini che conservassero il nome originale del vitigno; quasi che il destino impedisse a questa nobile uva, madre di figli famosi, di diventare famosa lei stessa. In realtà vengono realizzati straordinari prodotti con l'etichetta Nebbiolo, in particolare è molto famoso il Nebbiolo d'Alba.

Si presenta di colore rosso rubino, più o meno carico, tende, invecchiando, al granato. Ha profumo tenue che ricorda la viola, diventando più corposo col tempo. Gusto secco (esistono anche produzioni di Nebbiolo quasi dolce), raggiunge i 12 gradi. La qualità dolce non richiede invecchiamento; la qualità secca richiede un invecchiamento di almeno due anni.

Come i grandi rossi piemontesi è un perfetto compagno dei piatti della tradizione come i bolliti e la bagna cauda.