

Nom	Nebbiolo d'Alba Superiore San Sebastiano
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2039
Producteur	Cascina Penna-Currado
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Nebbiolo d'Alba
Cépages	100% nebbiolo
Pourcentage d'alcool	14,50% vol
Description	La Cascina Penna-Currado est située à l'entrée de Serralunga d'Alba, l'un des 11 villages du Barolo, et jouit d'une position unique avec une vue à 360° sur les communes de la magnifique région des Langhe.

L'idée ambitieuse est de tracer une nouvelle voie, de reconstruire l'histoire de la vinification familiale qui a commencé dans les lointaines années 1800 et qui s'est poursuivie pendant des générations jusqu'à la vente de Vietti. Depuis 2023, cette histoire se perpétue "uniquement en famille" selon les principes de l'artisanat qui les distinguent depuis des générations.

Le projet vise à redonner à la ferme son but originel de cave à vin, comme elle l'était dans les années 1600, en revalorisant le bâtiment historique sur le territoire de l'UNESCO. Ce magnifique projet se veut également vertueux tant du point de vue de l'efficacité énergétique et qu'environnementale. L'idée est ici de proposer un portefeuille différencié, composé de variétés traditionnelles et distinctives du territoire auquel elles appartiennent.

A terme, le domaine proposera une ligne 'de base' et une ligne 'premium' en édition (très) limitée.

Citée dans diverses publications comme la "ferme historique" de la région de Barolo, avec les noms de Santa Giulia puis de Cascina Lazzarito, l'édifice a été construit en 1554 et a appartenu d'abord aux Marchesi Falletti, puis à l'Opera Pia en tant que cave de vinification des domaines de Serralunga. Depuis 2018, elle appartient à la famille Penna-Currado Vietti.

Le Nebbiolo d'Alba a un couleur rouge grenat intense. Un nez aux arômes fruités de framboise, de cerise et de fraise des bois. La bouche est élégante avec des fruits rouges croquants et des agrumes. Les tanins sont soyeux, doux et enveloppants et se mêlent à une acidité vibrante en parfait équilibre offrant une finale persistante.

Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, volaille sauvage (canard...), gibier
Origine	Ce vin provient de vignes âgées de 15 à 65 ans situées dans le hameau de San Sebastiano à Monforte d'Alba. Les parcelles entourent une chapelle dédiée à Saint Sébastien et s'étendent sur les versants sud, est et ouest, bénéficiant d'altitudes élevées et de brises fraîches. Ces conditions favorisent une maturation lente des raisins, idéale pour développer des arômes complexes et des tannins fins.
Vendange	Octobre.
Vinification	Après une macération à froid de 5 jours, la fermentation alcoolique traditionnelle dure 15 jours, suivie d'une macération post-fermentaire de 24 jours avec le chapeau immergé. La fermentation malolactique est spontanée. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en fûts avant d'être mis en bouteille au printemps suivant.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	12 mois en 'botte'.
Production	5.000 bouteilles

