



ACQUISTATO IL

Barbaresco DOCG "Reyna"

2019

L'eleganza del Barbaresco di casa Chiarlo



Svinando

Reyna è un Barbaresco DOCG che rappresenta in pieno lo stile di Michele Chiarlo. Un vino che proviene da vigneti gestiti con attenzione, nel rispetto dell'ambiente, con rese particolarmente basse e un sapiente uso dei legni in fase di maturazione. Reyna riposa infatti per non meno di 18 mesi in botti grandi e successivamente completa il suo periodo di affinamento attendendo almeno altri 6 mesi in cantina, in bottiglia. Si tratta di un Barbaresco di grande piacevolezza, perfetto per accompagnare una cena formale. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino con sfumature granate. Al naso è decisamente tipico, con note di rosa e di muschio a cui seguono riconoscimenti di confettura di ciliegie e di frutti di bosco maturi. Chiude il quadro un elegante finale dominato da note terziarie di tabacco, caffè, cacao, cuoio e humus. In bocca è ricco e piacevolmente strutturato. Elegante nel tannino e lungo, anzi lunghissimo, nel finale.

Correva l'anno 1956 quando Michele Chiarlo fondò a Calamandrana, nel cuore dell'astigiano, la sua cantina iniziando a produrre il suo primo Barolo nel Barolo nel 1958. Conduzione rigorosamente familiare, la cantina si sviluppò grazie agli importanti acquisti effettuati nelle migliori zone delle Langhe, compresi Cerequio e Cannubi. Oggi Michele Chiarlo può contare su un patrimonio di circa 110 ettari vitati, di cui 60 sono di proprietà e i restanti 50 con contratti di affitto a lungo termine. La produzione complessiva supera il milione di bottiglie annue ma, a differenza di tante aziende che hanno smarrito con il tempo la loro forte connotazione familiare, Michele Chiarlo, figli e nipoti hanno sempre il pieno controllo della produzione. Oggi la sfida è per il raggiungimento della piena sostenibilità. Obiettivo perseguito sin dagli anni '90, quando si iniziarono le prime applicazioni di lotta integrata, fitofarmaci selettivi e ulteriori pratiche naturali.

La Vigna

Terreno	sabbioso e calcareo
Esposizione	Nord - Ovest, 350m s.l.m.
Allevamento	guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	100% nebbiolo
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 6- 10 anni
Abbinamento	carni bianche e rosse
Vinificazione	macerazione sulle bucce 18 giorni e 18 mesi in legno
Sensazioni	spezie delicate e setoso

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821