ACQUISTATO IL .....

Noè Monferrato DOC bianco 2011



Il Monferrato si tinge di bianco

Un bianco potremmo dire 'bon-ton', elegante e non eccessivo, quasi riflessivo, esce dal bicchiere con accenni di nocciola, ed una nota appena ossidativa che rende caldo il profumo. In bocca ha grande equilibrio, l'acidità è stemperata dall'affinamento sui lieviti, il finale richiama nuovamente nocciola e frutta secca.

La Barbatella è una cascina storica della zona di Nizza Monferrato, il paese astigiano dove nascono tra le migliori Barbera, denominate appunto Nizza. La famiglia Perego porta avanti questo storico marchio, famoso non solo per le sue per le sue Barbere ma in generale per il suo stile sobrio, classico, che abbiamo ritrovato nel Noè 2011. Alla base c'è il Cortese, principe bianco del territorio monferrino, accompagnato dal Sauvignon, che arrivò 30 anni fa a far capolino tra le vigne piemontesi.
La zona in cui sorge La Barbatella con la sua bellezza ha conquistato il cuore di Lorenzo e Cinzia Perego, fino a renderli, nelle loro parole, "come innamorati desiderosi di mostrare al mondo l'amata".
Nizza Monferrato si trova nel territorio dell'alto Monferrato, a sud della provincia, non molto lontana dal confine con quella di Alessandria, distante circa 30 km a sud-est del capoluogo astigiano. E' prevalentemente pianeggiante e si estende su una superficie di poco più di 30 km², ad un'altezza media di 138 m s.l.m. Sorge nella Valle Belbo, in una zona ricca di vigneti, i quali alimentano un importante produzione vinicola. Viene attraversata dal torrente Belbo e dal suo tributario Nizza. Le prime testimonianze che attestano la presenza di vigneti di grande pregio in zona strada Annunziata a Nizza, risalgono alla fine dell'Ottocento, testimonianze raccolte prima, e con grande prestigio, da Angelo Sonvico, e poi dal 2010 dalla famiglia Perego che intende proseguire e valorizzarne filosofia e iniziative anche con l'apporto di nuovi entusiasmi. Supporto egregio e indispensabile è la maestria e l'intuito degli enologi Giuliano Noè e Beppe Rattazzo, che seguono la Barbatella dalle sue origini.

La Vigna

Terreno	Calcareo-sabbioso
Esposizione	Sud/sud-est, 220/250 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Piemonte
Uve	Cortese e Sauvignon blanc
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Ottimo oggi e ancora per un anno
Abbinamento	Aperitivi, antipasti consistenti, risotti
Vinificazione	Raccolta delle uve a completa maturazione, ultima decade di agosto per il Sauvignon e metà settembre per il Cortese. La vinificazione avviene separatamente e solo dopo attente degustazioni vengono stabilite le percentuali di Sauvignon e Cortese che andranno a costituire il Monferrato Bianco. Le prime fasi della fermentazione si svolgono in vasche termocondizionate a 14°-16° C. La fermentazione continua poi piccole botticelle di rovere francesi.
Sensazioni	Colore intenso, profumo fruttato, complesso con leggero boisè. In bocca è pieno, armonico e con buona persistenza.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821