ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Alba Superiore DOC 2012

La regina dei vini piemontesi in versione Superiore

Dai filari del vigneto Elia di Roddi d'Alba al vostro calice: ecco il viaggio che compie la Barbera Superiore di Cascina Cucco per potervi deliziare. Proponiamo l'annata 2012, una felice promenade tra profumi di prugna e violetta che conduce a un assaggio irresistibile. W la Barbera!

Cascina Cucco possiede circa 12 ettari di vigneti, parte dei quali nei Cru di Serralunga, come il Cerrati e la Vigna Cucco, da cui l'Azienda prende il nome. Le uve Barbera provengono invece dal comune di Roddi d'Alba. I vigneti, esposti prevalentemente a sud-sudest, sono coltivati per la maggior parte su terreno calcareo-argilloso, poco profondo, con marne affioranti, che originano vini strutturati, complessi e longevi, profumatissimi grazie alla frazione sabbiosa che risale alla formazione delle "Arenarie di Diano". La Cascina, di proprietà della famiglia Stroppiana dagli Anni 60, si trova a Serralunga d'Alba all'interno di un'incantevole villa dell'Ottocento, ai piedi del castello del 1300 dal quale si domina l'intera area delle Langhe Albesi. Qualità e rispetto della tradizione piemontese: ecco i pilastri della filosofia Cucco. Tutte le operazioni si svolgono sotto l'occhio attento di un team collaudato e altamente qualificato: Gianpiero Romana in vigna e Beppe Caviola in cantina. Solo acciaio per le interpretazioni più giovani, mentre per l'affinamento dei vini più strutturati ai legni piccoli si affiancano le botti grandi. La Barbera Superiore nello specifico riposa 12 mesi in piccoli fusti di rovere, parte nuovi e parte di secondo passaggio.

La Vigna

Terreno	Calcareo - argilloso
Esposizione	Sud-sudest, 300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Oggi ? 4 anni
Abbinamento	Primi piatti con sughi strutturati, secondi piatti a base di carni bollite e arrosti
Vinificazione	Le uve appena raccolte vengono diraspate, pigiate e poste in tino a temperatura di 12- 14 °C per tre giorni, così da meglio estrarre i profumi varietali. Segue la fermentazione a temperatura di 28-30°C, poi una macerazione post fermentativa di 6-8 giorni con svinatura del prodotto a fine fermentazione. Affinamento: Il vino matura per dodici mesi in piccoli fusti di rovere, parte nuovi, parte di secondo passaggio
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso; naso caratteristico di frutti e fiori rossi, con note di prugna e violetta; bocca pulita, asciutta, di buona dolcezza

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