ACQUISTATO IL .....

Barbaresco DOCG Rabajà 2022 2022

Eleganza ed equilibrio



Barbaresco Riserva DOCG Rabajà. Lo propone Castello di Verduno ed è figlio di un territorio di impagabile bellezza. Una delle zone vinicole più rinomate e prestigiose d'Italia. Il vigneto Rabajà, in particolare, è situato a 300 metri sul livello del mare, dove gode di un'esposizione Sud-Ovest ideale, che garantisce alle viti le migliori condizioni climatiche. Qui, in un appezzamento piccolo ma di grande valore, le piante più vecchie risalgono al 1974. Il terreno, ricco di "Marne di Sant'Agata," è composto da sabbia, argilla e calcare. Questo mix di elementi conferisce al vino una struttura solida, grande eleganza e profumi intensi. La vendemmia, eseguita rigorosamente a mano, dà inizio a una lavorazione accurata. La macerazione può durare fino a 40 giorni e si svolge in grandi tini di legno. Al termine della vinificazione, poi, il vino matura per ben 20 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia, acquisendo morbidezza e un bouquet importante. In ultimo, dopo l'imbottigliamento, il Barbaresco Ragajà prosegue con un periodo di affinamento in bottiglia della durata di ben 26 mesi. Nel calice Rabajà si presenta di un bel colore rosso granato intenso. Il bouquet richiama note di lamponi maturi e sfumature minerali, con sentori erbacei. In bocca rivela una buona struttura, con tannini decisi e una persistenza straordinaria. Eleganza ed equilibrio. Vino pensato per un lungo invecchiamento, conserva il suo potenziale per decenni. Anzi, la sua complessità e la sua ricchezza aromatica, con il passare degli anni sono destinate a evolversi ulteriormente.

Il Castello di Verduno si trova nel cuore della Langa piemontese. Azienda vinicola storica, le sue radici affondano addirittura nel XVI secolo, quando la famiglia Cerrato iniziò la costruzione del castello. Diventato nel corso dei secoli simbolo delle viticoltura della regione, è passato sotto il controllo dei Savoia e poi di Re Carlo Alberto che, nel 1838, lo affidò alla gestione di Carlo Staglieno, un pioniere dell'enologia. Oggi l'azienda è gestita dalla famiglia Bianco che, forte di una lunga tradizione vitivinicola a Barbaresco, ha contribuito a valorizzare i pregiati vitigni Nebbiolo e Pelaverga. Quest'ultimo, in particolare, è un vitigno raro e autoctono che cresce esclusivamente a Verduno. E, proprio al Castello di Verduno, furono i primi a dedicarsi, con coraggio, alla coltivazione di questo vitigno già dal 1972. Ancora oggi la filosofia aziendale è basata sulla tradizione, con una vinificazione che rispetta i metodi storici, come la fermentazione in tino aperto e l'affinamento in grandi botti di rovere.

La Vigna

Terreno	I suolo è formato da terra bianca, con un alto contenuto calcareo-argilloso, conosciuto con il nome di “Marne di Sant’Agata”
Esposizione	Sud-Ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% nebbiolo
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	La vendemmia, eseguita a mano depositando in piccole cassette forate solo i grappoli migliori. La macerazionein tini di legno è durata 40 giorni, con la tradizionale steccatura del cappello per protrarre al massimo l’estrazione dalle bucce anche dopo la fine della fermentazione. La maturazione è avvenuta per 20 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e per 2 mesi in vasche di acciaio. L’affinamento è avvenuto in bottiglia coricata per 26 mesi, prima di venir messa in commercio.
Sensazioni	Colore rosso granato di grande intensità. Si apre su note di lamponi maturi con toni minerali, erbacee di conifere. Buona struttura con tannini decisi. Finale lungo e persistente.

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