ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Alba DOC 2023 2023

Equilibrio e vivacità

La Barbera d'Alba DOC di Castello di Verduno rappresenta la freschezza e la tipicità di un grande vino del territorio. Ci troviamo nel comune di Neive, nel cuore delle Langhe, una delle aree vitivinicole più importanti del Piemonte. Qui i terreni calcareo-argillosi, conferiscono ai vini una struttura equilibrata e un'acidità vivace, particolarmente adatta per la Barbera. Le viti provengono da piccoli vigneti, con buone esposizioni che garantiscono una maturazione ottimale delle uve. Varietà storica del Piemonte, la Barbera dei vigneti di Neive risale agli anni '50 e '60. Si tratta, dunque, di piante di grande maturità, in grado di conferire al vino una qualità superiore. Vendemmia manuale per selezionare i grappoli migliori, le uve vengono conferite in cantina all'interno di piccole cassette forate per evitare che si rovinino durante il trasporto. La macerazione, della durata di circa 10 giorni, si svolge in contenitori di acciaio con follature manuali per favorire l'estrazione di colore e aromi. Segue una breve fase di maturazione di 3 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e di 6 in acciaio. Imbottigliato senza filtrazioni, per preservare al meglio tutte le sue qualità, prima della messa in commercio riposa per altri 2 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso rivela un profumo delicato, con note di frutti rossi come ciliegie, susine e more, arricchite da sentori floreali di violetta. In bocca questa Barbera d'Alba si distingue per la perfetta corrispondenza con ciò che si è percepito in precedenza al naso. Piacevole la freschezza che rende questo vino particolarmente vivace e piacevole da bere. Perfetto per accompagnare piatti leggeri e freschi, come antipasti, pasta al sugo di pomodoro, carni bianche e formaggi freschi.

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 Il terreno è costituito prevalentemente da terra bianca, calcarea ed argillosa

Esposizione Sud

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Barbera

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di carne

Vinificazione La vendemmia, eseguita a mano depositando in piccole cassette forate solo i grappoli migliori. La macerazione, con periodiche follature manuali,viene fatta per 10 giorni in contenitori di acciaio.Il vino è stato affinato per 3 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e 6 mesi in contenitori di acciaio, per poi riposare 2 mesi in bottiglia prima di essere posto in commercio

Sensazioni Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei si apre a un naso delicato di aromi di frutti rossi. Olfatto immediato di violetta contornato da note dolci di more, susine e ciliegie. In bocca, un'ottima rispondenza gusto-olfattiva e una piacevole vena acida permettono di apprezzare appieno le peculiarità del vitigno.

© 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