ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Alba DOC Madama 2013

La Madama più affascinante del Piemonte



De gustibus non disputandum est… però se non ti piace questa Barbera, stai facendo proprio il difficile! Piaciona, ma solo quanto basta, comunque elegante e seria. Frutti di bosco in quantità (more, mirtilli, lamponi), corposetta e morbida. Non essere timido, vieni a conoscere la Madama più affascinante del Piemonte!

'Ottobre, vino e cantina dalla sera alla mattina'. Prendiamo il proverbio in parola: la cantina è Gianni Gagliardo, il vino la sfiziosissima Barbera d'Alba Madama. Ok, quasi in parola, magari la mattina ci accontentiamo del caffè. La Barbera Madama è il frutto di una combinazione di uve di Langhe e Roero: le prime donano profondità e volume, e le seconde mineralità e fragranza. L'affinamento è principalmente in acciaio, per valorizzare le note più fruttate. Da provare! La storia dell'azienda Gianni Gagliardo inizia nel 1847 con la famiglia Colla. Nel 1973 Gianni sposa Marivanna Colla, figlia di Paolo, che trasmette al genero tutti i segreti di vigna e cantina. Gianni assume la guida dell'azienda nella seconda metà degli Anni 80. Dopo il rilancio della Favorita con il Fallegro, Gianni ha deciso di dedicarsi agli altri principali autoctoni piemontesi: nebbiolo (i vigneti dei Poderi Gianni Gagliardo coltivati a nebbiolo sono 11, distribuiti tra Langhe e Roero), barbera e dolcetto. I Poderi Gianni Gagliardo sono costituiti da tanti piccoli appezzamenti, distribuiti su vari comuni e con diversa composizione dei terreni. Le uve provenienti dai singoli vigneti vengono poi vinificate separatamente. Infine i vini ottenuti dai singoli appezzamenti vengono assemblati. Gianni gestisce oggi l'azienda insieme ai figli Stefano, Alberto e Paolo, sesta generazione.

La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo
Esposizione	Varia a seconda del vigneto, 250-350 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera guyot
Densità imp.	Varia a seconda del vigneto

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Oggi - 2 anni
Abbinamento	Antipasti, primi piatti con sughi a base di pomodoro e di carne, carni rosse, formaggi mediamente stagionati
Vinificazione	Le uve Barbera vengono vendemmiate a mano, e trasportate in cantina in piccole ceste per essere pigiate entro pochissime ore dalla raccolta. La selezione delle uve avviene prevalentemente in vigneto, ed è poi completata con un nastro di selezione. Il pigiato viene poi lasciato fermentare ad una temperatura di circa 26°C. Dopo la fermentazione, il vino nuovo viene travasato e subito assemblato, e svolge la fermentazione malolattica. Dopo un periodo di affinamento di circa 6 mesi in acciaio il Barbera viene messo in bottiglia, dove normalmente riposa ancore per qualche mese prima della commercializzazione
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi violacei; al naso note fruttate, di mora, mirtillo e lampone; bocca di buon corpo, finale morbido

© 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