ACQUISTATO IL .....

Barbaresco Bricco Faset DOCG 2018 2018

Rosso elegante e complesso

La Vigna

Terreno	Calcareo argillosi
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerazione a freddo per circa un giorno in modo naturale. 12/15 giorni di fermentazione, con follature automatiche nei primi giorni e con rimontaggi all'aria nei momenti chiave del processo. Svinatura e pressatura delicata per ottenere solo il vino migliore. Fermentazione malolattica naturale in ambiente a temperatura controllata (20°C). Invecchiamento: 9 mesi in botti grandi di legno di Allier e Rovere di Slavonia da 38 e 40 Hl.
Sensazioni	Colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento. Bouquet di frutti di bosco, spezie (pepe bianco, liquirizia), e alcune erbe aromatiche (pino, menta bianca e lauro). Sapore vellutato, armonico e elegante.

L'annata 2018 del Barbaresco è stata segnata da condizioni climatiche particolari che hanno finito con l'esaltare l'eleganza e la finezza dei vini. Per questo il Barbaresco 2018 si distingue per a bella struttura e la notevole complessità. Quello proposto qui è un Barbaresco DOCG che prende vita nel cru di Bricco Faset, un vigneto caratterizzato da esposizioni ottimali e da un terreno argilloso-calcareo che favorisce una maturazione lenta ma completa delle uve. Tre ettari di superficie, il cru Faset è un terroir ideale per il Nebbiolo, grazie alla posizione elevata e alla ventilazione che preservano le uve dalle malattie, consentendo una maturazione ideale dei tannini e delle sostanze aromatiche. Lo propone l'Azienda Agricola La Spinona, bella realtà famigliare che opera in questa area da ben 5 generazioni. La vendemmia ha luogo tra ottobre e novembre. Le uve di Nebbiolo del Bricco Faset vengono raccolte a mano per garantire la selezione dei grappoli migliori. Dopo la raccolta, in ceste traforate, le uve vengono presto portate in cantina per essere posizionate su un rullo vibrante per un'ulteriore selezione. Il processo di vinificazione prevede una macerazione a freddo per circa un giorno, seguita da una fermentazione controllata di 12-15 giorni, con follature e rimontaggi nei momenti chiave. In ultimo la fermentazione malolattica conferisce al vino una bella rotondità e una grande morbidezza. Segue una fase di maturazione per 9 mesi in botti grandi di rovere di Allier e di Slavonia, di capacità variabile tra 38 e 40 ettolitri. Questa scelta permette di preservare la finezza degli aromi senza sovrastare la naturale delicatezza del frutto. Prima della commercializzazione, infine, il vino affina per ulteriori 12 mesi in bottiglia, sviluppando maggiore complessità. Alla vista, Bricco Faset si presenta di un colore rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento. Il profumo è intenso, con note di frutti di bosco, pepe bianco, liquirizia, accompagnate da accenni di erbe aromatiche come pino, menta bianca e alloro. In bocca è vellutato e armonioso, con una bella tessitura tannica e una grande persistenza che invoglia a una lenta degustazione. Vino perfetto da abbinare a secondi piatti di carne, come arrosti e brasati, o con formaggi stagionati.

La Spinona è un'azienda vinicola con una lunga storia familiare. Ci troviamo nel comune di Barbaresco, riconosciuto dall'UNESCO come patrimonio mondiale dell'umanità. Qui l'azienda si estende su 24 ettari di vigneti distribuiti tra quattro cascine: La Spinona, La Ghiga, L'Albina e La Bergera. Di questi, 20 ettari sono dedicati alla coltivazione di Nebbiolo per la produzione del Barbaresco, poi Barbera, Dolcetto e Chardonnay, unica uva a bacca bianca coltivata in azienda. I restanti 4 ettari si trovano invece nel comune di Novello. Qui si trova una vigna meravigliosamente esposta a sud, dove viene coltivato il miglior Nebbiolo da Barolo. La storia de La Spinona inizia nel 1920, quando Giovanni Berutti acquistò la sua prima vigna nella zona Faset di Barbaresco. La fondazione ufficiale dell'azienda risale però al 1967, quando Pietro Berutti contribuì a commercializzare i propri vini, anche all'estero. La tradizione familiare è stata successivamente portata avanti da suo figlio Gualtiero, che ha unito la sua esperienza di veterinario con una profonda conoscenza della terra e della viticoltura. Da allora, cinque generazioni della famiglia hanno portato avanti con passione e dedizione l'attività vitivinicola. Oggi, l'azienda è gestita da

Pietropaolo che ha saputo coniugare la tradizione con l'innovazione. Diplomato in enologia, Pietropaolo segue personalmente ogni fase della vinificazione, garantendo che ogni bottiglia di vino rifletta l'autenticità del territorio e la cura artigianale che contraddistingue La Spinona. Grazie anche all'uso sostenibile delle risorse naturali, come l'utilizzo del concime proveniente dall'allevamento di Fassona Piemontese dell'azienda, la bella cantina dimostra un impegno costante verso la qualità e il rispetto dell'ambiente.

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