ACQUISTATO IL .....

Barbaresco Bricco Faset DOCG 2019 2019



Ricco e avvolgente

L'annata 2019, per il Barbaresco, è stata caratterizzata da un clima particolarmente equilibrato che ha permesso di ottenere un Nebbiolo di grande qualità, da cui ottenere vini di bella struttura, complessi e bilanciati, con un ottimo potenziale di invecchiamento. Ne è un bel esempio questo Barbaresco DOCG Bricco Faset, proposto qui dall'Azienda Agricola La Spinona. Nasce da un vigneto di circa tre ettari, caratterizzato da esposizioni ottimali e un terreno argilloso-calcareo che favorisce una maturazione lenta ma completa delle uve. Questo terroir unico, grazie alla posizione elevata e alla costante ventilazione, preserva le uve dalle malattie, consentendo una maturazione ideale dei tannini e delle componenti aromatiche. La vendemmia avviene tra ottobre e novembre: le uve vengono raccolte a mano per assicurare la selezione dei grappoli migliori. In cantina le uve sono posizionate su un rullo vibrante per un'ulteriore selezione. Il processo di vinificazione ha inizio con una macerazione a freddo di circa un giorno, seguita da una fermentazione di 12-15 giorni a temperatura controllata, con follature e rimontaggi nei momenti chiave per estrarre le sostanze nobili dalle bucce. Infine, la fermentazione malolattica dona al vino una piacevole rotondità e morbidezza. Il Bricco Faset prosegue il suo percorso di maturazione per 9 mesi in grandi botti di rovere di Allier e di Slavonia da 40 ettolitri. Questo passaggio contribuisce ad affinare gli aromi senza sovrastare la naturale delicatezza del Nebbiolo. Prima della commercializzazione, il vino completa il proprio sviluppo con 12 mesi di affinamento in bottiglia, raggiungendo una maggiore complessità aromatica. Nel calice, Bricco Faset si presenta di un colore rosso rubino che, con il tempo, tende al granato. Al naso, rivela un bouquet ricco e avvolgente, con note di frutti di bosco, pepe bianco, liquirizia e accenni di erbe aromatiche come pino, menta bianca e alloro. In bocca si distingue per una tessitura vellutata e armoniosa, con tannini ben integrati e una persistenza gustativa notevole. Grazie alla sua struttura, il Barbaresco DOCG Bricco Faset è perfetto da abbinare a piatti di carne rossa, come arrosti e brasati, oppure a formaggi stagionati, esaltando al meglio la sua personalità intensa e raffinata.

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

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.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821