ACQUISTATO IL .....

Barolo Bergera DOCG 2016 2016



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. 8/10 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: 18 mesi circa in botti grandi di legno Rovere di Slavonia da 40 Hl (Età botti circa 15 anni).
Sensazioni	Colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo che unisce la freschezza all'eleganza e alla finezza. Sapore giustamente tannico, persistente ed elegante.

Elegante e persistente

Il Barolo DOCG Bergera, proposto qui dall'Azienda Agricola La Spinona, nasce da un vigneto di 4 ettari esposto a Sud, situato nella parte più a valle della collina. Figlio di un rigido disciplinare di produzione, per garantire qualità e tipicità, questo Barolo è prodotto esclusivamente con uve Nebbiolo, qui noto per la sua spiccata acidità e la presenza di tannini fini che, in questo caso, vengono ulteriormente ammorbiditi grazie al lento processo di invecchiamento. Ma procediamo con ordine. La vendemmia del Bergera è manuale e avviene normalmente tra fine ottobre e l'inizio di novembre. I grappoli vengono trasportati in cantina all'interno di ceste traforate per evitare schiacciamenti. Qui si inizia con la macerazione a freddo, seguita da 8-10 giorni di fermentazione a temperatura controllata con follature automatiche e rimontaggi all'aria, per massimizzare l'estrazione dei profumi e delle sostanze tanniche. Dopo la fermentazione, il Barolo Bergera matura per circa 18 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 40 ettolitri, acquisendo note terziarie che non sovrastano la freschezza del Nebbiolo. Le botti utilizzate, con un'età media di 15 anni, permettono infatti una lenta e delicata evoluzione, favorendo la rotondità e l'equilibrio dei tannini. In ultimo l'affinamento prosegue in bottiglia per almeno 12 mesi prima di essere commercializzato. Nel calice il Bergera si presenta di un colore rosso rubino, che evolve verso il granato con l'invecchiamento. Al naso offre un bouquet fresco e fine, con sentori di ciliegia, note floreali e accenni di spezie delicate. In bocca è giustamente tannico, con una trama elegante e persistente, caratterizzata da una freschezza che bilancia la struttura, rendendolo un vino equilibrato e versatile. Ed è proprio grazie alla sua struttura e all'equilibrio che il Bergera può evolvere in bottiglia anche per oltre 8-12 anni, sviluppando sfumature sempre più complesse e raffinate. Ideale a tutto pasto per chi apprezza i vini di grande qualità, il Bergera si abbina bene a carni saporite, primi piatti elaborati e formaggi di media stagionatura.

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

customer.service@svinando.com · 011-19467821