ACQUISTATO IL .....

Barolo Sori Gepin DOCG 2016 2016



La Vigna

Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	14,5% 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. 15/20 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 di Allier e Rovere di Slavonia da 25 Hl (Età delle botti dai 5 ai 10 anni per donare una struttura tannica importante).
Sensazioni	Colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo complesso, unisce la freschezza all'eleganza e alla finezza. Sapore austero, con robusta presenza di tannini, grande equilibrio e persistenza.

Ottimo equilibrio ed eccellente struttura

Gli esperti giudicano la 2016 come un'annata a 5 stelle, ossia una delle migliori degli ultimi anni. Complice un andamento climatico che ha favorito una vendemmia lunga, con uve di qualità perfetta. I Barolo 2016, in particolare, sono caratterizzati da un ottimo equilibrio, con un'eccellente struttura. Ne è un bel esempio questo Sorì Gepin, prodotto dall'azienda famigliare La Spinona nel comune di Novello. Da ben cinque generazioni, La Spinona coltiva il territorio e produce i suoi vini con passione e rispetto della tradizione. Il Sorì Gepin, in particolare, è un Barolo che si distingue per la complessità aromatica e il perfetto equilibrio tra potenza e finezza. Le uve provengono da un singolo vigneto, posto in cima a una collina con esposizione a Sud. La vendemmia si svolge tra fine ottobre e inizio novembre, quando il Nebbiolo raggiunge la sua massima maturità. I grappoli sono raccolti a mano e selezionati accuratamente in piccole ceste. Dopo la raccolta, le uve subiscono una macerazione a freddo per un giorno, seguita da una fermentazione di 15-20 giorni, con follature e rimontaggi automatici che permettono un'estrazione ottimale delle sostanze nobili dalle bucce. La fermentazione malolattica, condotta a temperatura controllata, ammorbidisce l'acidità naturale del Nebbiolo, donando rotondità e armonia al Sorì Gepin. Il vino matura per circa 18 mesi in botti grandi di rovere di Allier e di Slavonia da 25 ettolitri, con botti di età compresa tra i 5 e i 10 anni, per garantire profondità senza sovrastare l'eleganza del Nebbiolo. Dopo la maturazione in botte, il Sorì Gepin affina per ulteriori 12 mesi in bottiglia, raggiungendo un equilibrio perfetto tra freschezza, struttura e complessità aromatica. Nel calice si presenta con un colore rosso rubino, che evolve verso sfumature granato con l'invecchiamento. Al naso offre un bouquet ricco e stratificato: aromi di frutti rossi maturi si mescolano a delicate note floreali e a complesse sfumature di spezie, cuoio e tabacco, sviluppate durante il lungo affinamento in legno. In bocca, il Sorì Gepin è austero e profondo, con tannini robusti e ben integrati e una straordinaria persistenza. Il corpo pieno e il bilanciamento tra freschezza e intensità tannica lo rendono un vino armonioso e avvolgente. Capace di invecchiare per oltre 10-15 anni, il Sorì Gepin è ideale con piatti di grande struttura, come brasati, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati. È perfetto anche come vino da meditazione, da gustare lentamente per cogliere ogni sfumatura del suo lungo percorso evolutivo.

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