ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Asti DOCG Somnium 2013

Viva la sincerità

Oggi ci troviamo a Loazzolo, una zona incantevole del Monferrato piemontese: qui i paesaggi non sono quelli classici della Langa, ma le colline presentano pendii più impervi e profili meno dolci, che rendono il lavoro in vigneto laborioso e arduo. Ed è proprio da queste colline che nasce la Barbera d'Asti DOCG Somnium 2013 dell'Azienda Agricola Piancanelli, un vino davvero sincero, infatti raramente si incontrano vini capaci di rispettare così egregiamente il carattere varietale del vitigno d'origine, come accade in questo caso esemplare.

Un vino dal colore molto intenso, con un naso caratterizzato da sentori di frutta scura e una bocca asciutta, dominata da un'esuberante acidità finale. Ecco le qualità che, sin da subito, ci hanno fatto apprezzare questa Barbera d'Asti DOCG. Il vitigno Barbera è l'autoctono piemontese più coltivato a livello regionale, ed è ormai un'uva parecchio conosciuta e coltivata anche aldilà dei confini regionali. La Barbera prodotta dall'Azienda Agricola Piancanelli, gode del particolare microclima presente in queste aree, creato dal vento caldo ed umido, detto "marin", proveniente dal mare, che favorisce la maturazione degli acini, esaltandone le caratteristiche aromatiche varietali. Questa peculiarità geografica, unita alla filosofia aziendale di produrre vini naturali (l'Azienda aderisce ormai da parecchi anni ad un progetto CEE di agricoltura semi-biologica) e rispettosi delle proprie origini, ci conferma come la sincerità sia il tratto distintivo di questa Barbera d'Asti DOCG 2013.

La Vigna

Terreno	Tufaceo, marnoso
Esposizione	Sud-est, 300m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18-20°
Quando Berlo	Entro i prossimi tre anni
Abbinamento	Primi piatti saporiti, arrosti, grigliate e carni in genere. Ottimo con i formaggi stagionati
Vinificazione	Pigiatura, fermentazione e macerazione per 12 giorni alla temperatura di 26°C; fermentazione malolattica, a cui seguono 4 mesi di maturazione sulle fecce. L?affinamento, che dura poi 8 mesi, avviene in barriques di rovere francese da 225 litri (Allier, Tronçais, Vosges), per il 30% nuove, e per il rimanente 70% usate da 2-4 anni. Segue ancora un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi
Sensazioni	All?esame visivo si presenta di un violaceo scuro e profondo. All?esame olfattivo si avvertono ricordi di frutta scura e sensazioni terrose, che si dissolvono in nuances fenoliche. In bocca è asciutto, senza morbidezze eccessive, con un finale caratterizzato da un?acidità pimpante

© 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