ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Asti DOCG 2013



Un nettare dalla Terra dei Santi

Oggi ti presentiamo un vino che ci ha davvero stupito per leggerezza, finezza e profumo: si tratta della Barbera d?Asti DOCG 2013 della Cantina Mosparone. Un prodotto peculiare, che abbandona i classici toni muscolari della maggior parte delle Barbere d?Asti, per giocare su ammalianti livelli di eleganza e sinuosità.

Ci troviamo a Pino d?Asti, piccolissimo comune situato al confine tra la zona dell?astigiano e le colline torinesi; questa zona è conosciuta anche con il nome di ?Terra dei Santi?, per la vicinanza con il comune di Castelnuovo Don Bosco, famoso per aver dato i natali a Don Bosco. Un territorio davvero poco conosciuto del Monferrato piemontese, altamente suggestivo a livello paesaggistico, dove la viticoltura ha acquisito nuova importanza negli ultimi anni, dopo decenni di trascuratezza ed abbandono. Merito di aziende visionarie come la Cantina Mosparone, una giovane realtà che si sviluppa su 10 ettari coltivati a vigneto, nata dalla passione per i vini di qualità di Simonetta Boschetti e Fabrizio Ghebbano. E di qualità ne ha da vendere la Barbera d?Asti DOCG di oggi: un vino strettamente legato al terroir di origine, sciolto e calcareo, che dona leggerezza, raffinatezza e grandi profumi al naso. Tre caratteristiche che sono il marchio di fabbrica di questa Barbera d?Asti, che amiamo definire ?di confine?: di colore violaceo tenue, al naso sprigiona sentori di ciliegie e more, che cedono il passo a sensazioni austere ed eteree. La bocca è snella e sottile, lontana dai toni muscolari delle più tradizionali Barbera prodotte nei comuni storici come Costigliole e Agliano d?Asti. Barbera d?Asti DOCG 2013: un nettare dalla Terra dei Santi, la cui eleganza siamo certi ti conquisterà sin dal primo sorso.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Est, Sud-est, 300-350m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Entro i prossimi 3 anni
Abbinamento	Affettati, salumi, carni rosse, tagliate, bollito misto
Vinificazione	Fermentazione in acciaio alla temperatura controllata di 26°-28° per un periodo di circa 6-8 giorni. La fermentazione malolattica si svolge in acciaio. Il vino permane sui lieviti per circa 4-6 mesi. Affinamento in bottiglia di 6 mesi
Sensazioni	Di colore violaceo scarico, il naso si presenta con note di mora e ciliegia, che si stemperano in sensazioni più eteree e austere. La bocca è di corpo leggero, ma molto equilibrato, con un finale dall?acidità domata e piacevole

© 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