



ACQUISTATO IL

Barbera d'Asti DOCG 2021

2021

Carattere e tradizione del Monferrato



Svinando

Tradizione e autenticità. La Barbera, vitigno iconico del Piemonte, trova qui una delle sue migliori espressioni, frutto di un clima temperato, suoli ricchi di minerali e una lunga storia di passione per la viticoltura. Barbera d'Asti DOC di Frasca La Guaragna nasce da uve coltivate nei vigneti di Nizza Monferrato, Agliano Terme e Moasca. Questi comuni si trovano nel cuore dell'Astigiano, una zona conosciuta per i suoi terreni calcareo-argillosi che donano ai vini freschezza e struttura. Non a caso la Barbera, che da sempre è chiamata "il vino del popolo" in Piemonte, per la sua versatilità e la sua capacità di accompagnare la cucina quotidiana, qui è in grado di dar vita a vini molto interessanti, protagonisti anche nelle occasioni speciali. In questo caso la vinificazione è orientata a esaltare le caratteristiche varietali: la pigiatura delicata preserva gli aromi primari dell'uva, mentre le lunghe macerazioni favoriscono l'estrazione di tannini morbidi e una bella struttura. Durante la fermentazione, inoltre, non si effettuano follature e l'affinamento avviene in acciaio, seguito da un lungo riposo in bottiglia, per conservare freschezza e complessità aromatica. Alla vista, si presenta di un colore profondo, che unisce tonalità granato, rubino e riflessi viola. Al naso il profumo è intenso e ricco, con note di prugna e ciliegia, arricchite da sfumature floreali di viola e accenni speziati di cannella, cacao e cuoio. In bocca, infine, il vino è avvolgente e denso, con una struttura equilibrata e tannini morbidi ma ben presenti. Il finale è lungo e persistente, e lascia una sensazione di calore e armonia.

Oggi ci troviamo nel cuore del Piemonte, tra le dolci colline del Monferrato. Qui si trova Frasca La Guaragna, un'azienda vinicola che nasce dal sogno della famiglia Frasca di produrre vini che potessero catturare l'anima del terroir locale. Questo sogno ha preso forma grazie all'incontro con l'enologo Matteo Gerbi, originario di Asti, il cui bagaglio di esperienza maturato in prestigiose cantine delle Langhe ha dato vita a un progetto chiaro e ambizioso. Oggi Matteo guida un team appassionato, che segue ogni fase del processo produttivo, dalla cura delle vigne alla vinificazione. Frasca La Guaragna si estende su 22 ettari di vigneti attentamente selezionati, dove ogni parcella racconta una storia diversa del Monferrato, un territorio ricco di biodiversità e storia enologica. L'approccio dell'azienda è profondamente legato al rispetto della terra e delle persone. Ogni filare viene coltivato con metodi sostenibili, valorizzando la biodiversità e promuovendo una viticoltura che tutela l'equilibrio naturale. In lunghe macerazioni. Affinamento, acciaio, lungo periodo di riposo in cantina, il lavoro si concentra sull'esaltazione delle peculiarità di ogni annata, con vinificazioni attente e interventi minimi per lasciare che il vino racconti la sua origine.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Barbera

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vinificazione pigiatura delicata, nessuna follatura, bottiglia.

Sensazioni Colore granato e rubino molto profondo con riflessi viola e neri. Profumo ricco di frutta, soprattutto prugna e ciliegia con note di viola, cannella, cacao e cuoio. In bocca è avvolgente, denso ricco di tannini morbidi ma ben strutturati.

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