ACQUISTATO IL .....

Piovà Barbera d'Asti Superiore DOCG 2014



La massima espressione della Barbera

Seppure il 2014 sia stata un'annata difficile, questo vino riesce ad esprimere caratteristiche complesse, complice anche l?affinamento in legno piccolo (barrique). Profumi di rosa e cacao accompagnano la degustazione di questa piacevolissima Barbera firmata Mimmo Capello.

La Montagnetta è una piccola realtà che in pochi anni ha saputo farsi notare, nonostante la concorrenza spietata che caratterizza questo spicchio di Piemonte. L?azienda si estende su 15 ettari di terreno, di cui 10 coltivati a vigneto. A fianco dei prodotti più innovativi è di grande pregio l'attenzione data alla Freisa, ?in quanto eredità storica secolare del nostro territorio?: parola di Mimmo.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud, 350-350 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Primi piatti con sughi strutturati, secondi di carne elaborati, arrosti, formaggi mediamente stagionati.
Vinificazione	Diraspa-pigiatura; fermentazione con macerazione delle bucce alla temperatura controllata di 28° per 20 giorni circa; fermentazione malolattica svolta; maturazione in barrique (30% nuove); imbottigliamento circa 24 mesi dopo la vendemmia.
Sensazioni	Colore rosso rubino carico; naso ampio, con sentori di rosa, frutta matura e cacao; assaggio secco, di buon corpo e struttura.

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