



ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Asti Superiore "La Malandrona" DOCG

2021

## La classe...non è acqua!



Svinando®

Colore rosso violaceo, ricca ma equilibrata, bella espressione di Barbera di questa zona, dove al naso il frutto è molto netto e ricco, particolarmente vocato al frutto di bosco. Bocca corposa ma scattante grazie alla buona acidità.

Siamo nel territorio del Basso Monferrato Astigiano, in frazione Bardella di Castelnuovo Don Bosco. Qui più di 3 secoli fa veniva eretta la Tenuta Tamburnin, denominata così ispirandosi ai tradizionali tamburi che accompagnavano le avanzate dell'esercito Savoia. Una location oggi molto ricercata per eventi e matrimoni, con la suggestiva cornice del viale di acacie e dall'abbraccio dei vigneti che incorniciano la Tenuta. La cura scrupolosa dei nove ettari vitati, denominati Conca d'Oro, disposti ad anfiteatro attorno alla Tenuta Tamburnin regala le uve di alta qualità utilizzate per produrre questo vino dall'ottima struttura, elegante e leggermente speziato. La mission aziendale, sotto l'egida delle sorelle Elena, Valeria e Claudia Gaidano, è di produrre vini di alta qualità valorizzando il territorio, con un occhio attento alla sostenibilità e alle future generazioni.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Arigilloso , sabbioso e calcareo
<b>Esposizione</b>	Sud-est, 300 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4000 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Barbera 100%

**Gradazione** 14,00% vol

**Temp. Servizio** 16°

**Quando Berlo** Entro 2 anni da oggi

**Abbinamento** Primi piatti importanti, selvaggina, arrostiti, brasati e formaggi stagionati.

**Vinificazione** Fermentazione alcolica e macerazione in vasche d'acciaio per circa una decina di giorni. Successiva fermentazione malolattica. Affinamento per un anno in barrique, 2 mesi in acciaio e altri 4 mesi in bottiglia.

**Sensazioni** Violacea, al naso frutti di bosco, bocca corposa ma di buona acidità

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