ACQUISTATO IL .....

Barbaresco DOCG 2022 2022



Armonia e piacevolezza

Coppi o Bartali? Inter o Milan? In Italia siamo sempre pronti a sposare una fazione rispetto a un'altra. In campo enologico, in Piemonte in particolare, la sfida aperta è tra Barolo e Barbaresco. Due grandi vini. Due diverse espressioni territoriali di un vitigno straordinario, il Nebbiolo, così sensibile ai diversi terroir da dar vita a due vini molto diversi tra loro, pur nascendo a meno di 10 chilometri l'uno dall'altro. Misteri del vino. Piacere per gli appassionati. In questo caso Castello di Neive propone un Barbaresco DOCG, frutto di un assemblaggio ragionato di uve provenienti da vigne diverse che si completano a vicenda e raggiungono grande armonia e piacevolezza. Un vino fortemente rappresentativo di tutta la zona del Barbaresco, in particolare del comune di Neive. Una produzione piuttosto limitata, dovuta anche alla bassa resa delle piante che producono circa 80 quintali di uva per ettaro. 50mila bottiglie complessive, per un vino che saprà senza dubbio regalare belle soddisfazioni. Nel calice si presenta di un bel colore rosso granato brillante. Al naso regala grandi soddisfazioni, grazie a un bouquet particolarmente fine e variegato. In particolare note di piccoli frutti ben maturi, fiori appassiti, legno e spezie. In bocca, invece, è intenso ed elegante con una fine trama tannica. E' il vino da stappare in occasione di una bella cena tra amici. E' la bottiglia importante che accompagna secondi di carne e formaggi di media stagionatura. Buono oggi, si conserva tranquillamente per alcuni anni in cantina. Ma è un peccato aspettare... Meglio trovare una bella occasione per stapparlo subito!

L'Azienda agricola Castello di Neive è stata fondata agli inizi degli anni 60, dall'ingegnere Italo Stupino. Una bella realtà profondamente legata con il suo territorio e che vanta una proprietà di circa 60 ettari, di cui ben 27 destinati a vigneto. Una cantina tradizionale, con una grande attenzione alla cura di tutti i processi di trasformazione. Le fermentazioni dei vini, in particolare, avvengono in cantine moderne e dotate di tutte le tecnologie utili a sorvegliare al meglio ogni passaggio. Al termine della trasformazione, poi, i vini riposano in botti e barrique per la delicata fase di maturazione. Queste sono ospitate tra le mura delle cantine del Castello. Un luogo storico, in cui l'enologo Louis Oudart iniziò la produzione di un vino secco, il "Neive", a base Nebbiolo, con cui ottenne una medaglia d'oro all'Esposizione di Londra del 1862.

La Vigna

Terreno Esposizione	Sud Ovest
Allevamento Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Colore rosso granato brillante con al naso note delicate di piccoli frutti ben maturi, fiori appassiti, legno e spezie. Al palato è intenso ed elegante con una fine trama tannica.

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