ACQUISTATO IL .....

"Santo Stefano" Barbaresco DOCG 2022 2022



Freschezza balsamica

Facciamo una premessa. Chi beve un Barbaresco, o un Barolo, difficilmente si accontenta di un vino qualunque. Troppe sono le particolarità che ogni territorio porta in dono al vino finito. Per questo sono state individuate delle MGA, ossia Menzioni Geografiche Aggiuntive, che permettono di capire se un certo vino è prodotto con uve provenienti da un'area piuttosto che da un'altra. In questo caso, per esempio, Castello di Neive propone un Barbaresco DOCG prodotto con uve di Nebbiolo in purezza provenienti da Vigna Santo Stefano, un favoloso angolo di Langa. Qui i vini prodotti sono chiaramente riconoscibili per la freschezza balsamica. Una resa bassissima, vicina a 72 quintali di uva per ettaro, e una produzione annua di poco più di 15mila bottiglie, rendono questo vino unico e prezioso. Al termine della trasformazione, poi, il vino riposa in botti di legno per almeno due anni prima dell'imbottigliamento. Un tempo necessario a farlo maturare perfettamente, pronto per incontrare il calice degli appassionati di tutto il mondo. Colore rosso granato brillante, al naso esprime note delicate di piccoli frutti ben maturi, fiori appassiti, legno e spezie. In bocca, invece, è particolarmente intenso ed elegante, con una fine trama tannica. Ottimo già oggi, è un rosso che non teme certo di passare qualche anno in cantina in attesa di raggiungere la piena maturità. In tavola si accompagna magnificamente con primi saporiti, come per esempio con un piatto di agnolotti al ragù, un arrosto o uno stracotto di manzo.

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	Di origine Tortoniano-Serravalliano è caratterizzato da un terreno marnoso unito ad una buona percentuale di sabbia finissima.
Esposizione	Sud, 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	Fermentazione alcolica a temperatura controllata seguita dalla malolattica ed affinamento in legno per almeno due anni.
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