ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Alba "Sulphites Free" DOC 2020 2020

Vino brillante e profumatissimo

Castello di Neive stupisce i tanti appassionati dei vini tradizionali piemontesi con questa Barbera d'Alba "Sulfites Free", ossia senza solfiti aggiunti. Un "trend" ormai più che confermato che vede i tanti appassionati del buon bere preferire sempre di più vini prodotti con tecniche e accortezze tali da permettere una sostanziale riduzione dei solfiti aggiunti. Solfiti che, è bene ricordarlo, non sono dannosi di per sé, ma che rientrano nella categoria degli allergeni e come tale - talvolta - vengono mal tollerati. 100% Barbera, questo rosso nasce da una fermentazione svolta a temperatura controllata, durante la quale vengono effettuati numerosi rimontaggi automatici. Il mosto in trasformazione viene addizionato di ossigeno e di sostanze nutritive che permettono ai lieviti di lavorare meglio e di trasformare naturalmente tutto lo zucchero contenuto in alcol. L'imbottigliamento, poi, avviene nella primavera successiva, in assenza di ossigeno. Vino brillante e profumatissimo, nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino molto intenso, con riflessi violacei. Al naso, aromi freschi e fruttati che ricordano la pura confettura di frutta rossa. In bocca è pieno e fresco, fragrante e pulito. Da provare, senza correre il rischio di avere mal di testa il giorno dopo, in abbinamento a un semplice pranzo, o una cena, a tutta carne. Perfetto con arrosti e carni alla griglia.

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	marna e calcare
Esposizione	Sud
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Barbera
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione temperatura controllata, rimontaggi automatici, ossigenazione ed aggiunta di sostanze nutritive. Segue imbottigliamento in primavera in assenza di ossigenazione ed aggiunta di sostanze nutritive. Segue imbottigliamento in primavera in assenza di ossigeno.
Sensazioni	Un vino brillante e profumatissimo. Il colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei anticipa aromi freschi e fruttati a ricordare la pura confettura di frutta rossa. Pieno e fresco, al palato si esalta con un gusto fragrante e pulito.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821