



ACQUISTATO IL

Barbera d'Alba DOC 2023

2023

Fresca bevibilità



Svinando

La sua fresca bevibilità fa di questo rosso piemontese uno dei più amati da appassionati ed esperti. Stiamo parlando, ovviamente, della Barbera, quella prodotta nella zona di Alba. Vino DOC proposto, in questo caso, da Castello di Neive. 100% Barbera, questo rosso nasce da una accurata lavorazioni delle migliori uve aziendali, conferite a piena maturazione in cantina per essere avviate alla trasformazione. Fermentazione a temperatura controllata, durante la delicata fase di macerazione, la massa viene sottoposta a frequenti rimontaggi automatici, per estrarre delicatamente le sostanze coloranti presenti nelle bucce. Al termine della trasformazione, poi, il vino subisce la cosiddetta fermentazione malolattica, per poi proseguire il proprio affinamento in serbatoi di acciaio. Vino caratterizzato da un colore rosso rubino molto vivo con riflessi violacei, al naso rivela profumi vinosi, con note fruttate molto fresche che ricordano i frutti rossi ben maturi. In bocca, invece, si caratterizza soprattutto per la piacevole freschezza, ben integrata e compensata dalla morbidezza del frutto. Un vino davvero piacevole e ben fatto. Perfetto per accompagnare una merenda tra amici con salumi e formaggi, ma anche primi e secondi piatti a base di carne. Per gli amanti degli abbinamenti del territorio, non possiamo non citare i classici agnolotti di carne. Puro piacere!

La Vigna

Terreno

troviamo zone con più presenza di strati di marne compatte grigie, alternati a strati di sabbia e altre con marne blu e calcare

Esposizione

Sud Est, Sud Ovest

Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

Piemonte

Uve

100% Barbera

Gradazione

14% vol

Temp. Servizio

16 gradi

Quando Berlo

entro 5 anni

Abbinamento

Menù di carne

Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata, rimontaggio automatico durante la macerazione per estrarre delicatamente le sostanze coloranti presenti nelle bucce. La malolattica e l'affinamento continuano in serbatoi di acciaio.

Sensazioni

Un vino dal colore rosso rubino molto vivo con riflessi violacei con al naso profumi vinosi con note fruttate molto fresche che ricordano i frutti rossi ben maturi. Al palato è fresco ed equilibrato con acidità presente ma ben integrata e compensata dalla morbidezza.

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.

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