



ACQUISTATO IL

Barbera d'Alba DOC 2022

2022

Piacevolmente equilibrato



Svinando

Barbera d'Alba DOC, questo rosso del territorio è proposto dalla bella azienda della famiglia Maccagno. Le uve, giunte a completa maturazione, vengono raccolte e potate in cantina per essere avviate a trasformazione. Il mosto ottenuto viene sottoposto a fermentazione alcolica, con una macerazione delle bucce che si protrae per circa 10/12 giorni, con frequenti rimontaggi per favorire la completa estrazione del colore. Dopo la svinatura, il vino affina per alcuni mesi in tini d'acciaio, prima di essere imbottigliato e proseguire con un ulteriore periodo di affinamento di almeno 8 mesi. Nel bicchiere si scopre un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso, con decisi riflessi purpurei. Al naso il profumo è intenso, con sentori di frutti rossi, ciliegia, prugna e delicati accenni di vaniglia. In bocca, invece, si scopre un vino piacevolmente equilibrato, con una perfetta corrispondenza con quanto percepito in precedenza. Piacevole è infine quella particolare freschezza, tipica per la Barbera. Gli abbinamenti ideali? Certamente i salumi, le carni stufate e i formaggi di media stagionatura.

Piemontesi di origine, Livio e Corrado Maccagno gestiscono con passione la piccola azienda viticola a Canale, cuore pulsante del Roero. Recentemente ristrutturata, la cantina Maccagno lavora ogni anno le uve provenienti dai circa 12 ettari di vigneto di proprietà, per la maggior parte coltivati sulla collina di San Michele, la posizione più prestigiosa del paese. Nonostante le sue ridotte dimensioni, la cantina vanta una produzione di assoluto pregio che comprende alcuni tra i vini più prestigiosi della regione, tra cui Arneis, Favorita, Nebbiolo, Barbera e Roero. I concetti di "Sostenibilità" e "Tradizione" sono valori intrinseci della cantina Maccagno. In ogni operazione, infatti, è posta la massima attenzione all'ambiente, al fine di tutelare un paesaggio che alla base stessa della qualità di ciò che viene prodotto.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4300

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo Entro 6 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Pigiatura con diraspatura dell'uva, il mosto viene sottoposto alla fermentazione alcolica con una macerazione di circa 10 giorni. Dopo la svinatura il vino matura 8 mesi in vasche d'acciaio, a seguire l'imbottigliamento dove affina alcuni mesi prima di essere messo in commercio.

Sensazioni Vino rosso fermo di buona struttura dal colore rosso rubino. Profumo intenso, sentori di frutti rossi, ciliegia e prugna e delicati cenni di vaniglia. In bocca assenza di tannini, una leggera acidità, sapido, armonico. Servire a 18°C.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821