ACQUISTATO IL .....

"Pi Cìt" Alba DOC 2021 2021



Delicato equilibrio

Si chiama Pi Cìt ed è un Alba DOC, proposto qui da Cantina dei Marchesi di Barolo, una firma autorevole per un vino che è in grado di sorprendere. A partire dalla bella etichetta, disegnata a mano, ben diversa da quelle che caratterizzano la quasi totalità delle referenze della cantina langarola. La particolarità di questo vino sta nella vinificazione di Nebbiolo e Barbera insieme. La data della raccolta è stata stabilita in modo da avere un perfetto equilibrio fra l'eleganza e la potenza del Nebbiolo, con il frutto e la rotondità della Barbera. Le uve, Nebbiolo per il 70% e Barbera per la parte restante, vengono raccolte a mano, diraspate e pigiate con delicatezza. In seguito la fermentazione avviene in vasche termocondizionate di acciaio inox. Pi Cìt affina infine per almeno 9 mesi, in parte in barrique e in parte in botti da 30 ettolitri di rovere di Slavonia. Dopo la maturazione in legno, il vino viene assemblato e continua la sua evoluzione in bottiglia per almeno 6 mesi prima dell'immissione sul mercato. Il colore è rosso rubino intenso. Al naso le note di violetta e rosa canina sono in perfetta sintonia con quelle di frutta rossa e le nuances vanigliate portate dall'affinamento in legno. In bocca è ampio, il tannino è setoso e il finale morbido ed avvolgente. Accompagna bene antipasti gustosi, primi piatti con ricchi condimenti, carni arrostite o stufate. È compagno ideale di taglieri di salumi e formaggi stagionati.

l Barolo, inteso come lo straordinario vino che il mondo intero ci invidia, è nato a pochi metri dalla sede aziendale. Le cantine storiche de Marchesi di Barolo, infatti, si trovano proprio nel centro di Barolo, a pochi passi di distanza dal castello che fu dimora degli ultimi Marchesi Falletti, i primi in assoluto a produrre il nobile rosso, vino dei Re. La famiglia Abbona, attuale proprietaria della Marchesi di Barolo, prosegue idealmente il lavoro iniziato dai Falletti, ponendosi come fedele interprete dei vitigni tradizionali e dei loro luoghi. Mai come in questo caso vale il modo di dire "coniugando tradizione ed innovazione". L'azienda lavora i principali vitigni delle Langhe, del Roero e del Monferrato vinificando i più prestigiosi cru in purezza, affinandoli e proponendoli singolarmente, per meglio esaltarne le diverse espressioni. Conoscenza e rispetto dei diversi vitigni e dei singoli terroir, uniti a una vinificazione che ne esalti i punti di forza. Tutto questo è Marchesi di Barolo.

La Vigna

Terreno	Marmosi e sabbiosi
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 70% - Barbera 30%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne

Vinificazione La particolarità di questo vino sta nella vinificazione di nebbiolo e barbera insieme; la data della raccolta è stata stabilita in modo da avere un perfetto equilibrio fra l'eleganza e la potenza del nebbiolo, ed il frutto e la rotondità della barbera. Le uve di nebbiolo e barbera, raccolte a mano, vengono diraspate e pigiate con delicatezza. La fermentazione avviene in vasche termocondizionate di acciaio inox, e la temperatura di fermentazione non supera mai i 28°C. L'estrazione delle parti nobili della buccia (tannini, colore, aromi) avviene grazie alla macerazione con cappello emerso, la quale dura almeno 10 giorni con ripetuti rimontaggi. Passato questo tempo, il vino subisce alcuni travasi al fine di illimpidirlo e prepararlo all'invecchiamento in legno

Sensazioni Il colore è rosso rubino intenso, al naso le note di violetta e rosa canina sono in sincronia con le sfumature di frutta rossa e le nuances vanigliate offerteci dall'affinamento in legno; la bocca è ampia, il tannino è setoso ed il finale è morbido ed avvolgente

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