ACQUISTATO IL .....

"Vinearei" Nizza DOCG 2021 2021

Grande struttura e impatto gustativo



Vinearei, Nizza DOCG, è una delle etichette che appartiene alla linea dei Cru Storici della Marchesi di Barolo. Vini rappresentativi del loro territorio, frutto di vinificazioni super accurate di uve provenienti da vigneti particolarmente vocati. In questo caso l'uva, raccolta a mano verso metà settembre, arriva in cantina e viene immediatamente diraspata e pigiata. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, e la macerazione delle bucce, necessaria per ottenere l'estrazione di tannini e colore, oltre che delle sostanze aromatiche, dura circa 8 giorni. Dopo questa fase, il vino subisce alcuni travasi in modo da illimpidirsi e prepararsi alla fase di affinamento in legno. La delicata fase di maturazione avviene in parte in barrique di rovere francese, e in parte in botti di rovere di Slavonia. L'attesa, in totale, si protrae per almeno 18 mesi. Prima della vendita, poi, il vino completa il suo affinamento in bottiglia per un periodo di almeno 4/6 mesi. Vinearei è un vino di grande struttura e impatto gustativo. Il colore è rosso porpora intenso con riflessi violacei. Il naso è complesso, con note di prugna e di frutti di bosco. Completa il quadro un piacevole finale che richiama la pasticceria. In bocca il vino è pieno ed avvolgente. La grande struttura alcolica è ben supportata da una equilibrata acidità. Per questo accompagna bene gli antipasti tipici langaroli, come il vitello tonnato e flan di verdure. Ma anche carni, bollite o arrosto, tome e formaggi a pasta dura moderatamente stagionati.

I 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	Compatti e ricchi di argille rosse
Esposizione Allevamento	controspalliera guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di pesce

Vinificazione L'uva, raccolta a mano verso metà settembre, arriva in cantina e viene immediatamente diraspata e pigiata. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 26 °C e la macerazione delle bucce, per ottenere l'estrazione dei composti polifenolici (tannini e colore) e delle sostanze aromatiche dura circa 8 giorni. Dopo questa fase, il vino subisce alcuni travasi in modo da illimpidirsi e prepararsi alla fase di affinamento in legno. L'affinamento del Nizza, avviene in parte in barrique di rovere francese, e in parte in botti di rovere di Slavonia. La maturazione totale del vino dura almeno 18 mesi in cantina. Completa l'affinamento in bottiglia per almeno 4/6 mesi

Sensazioni Il Nizza Vinearei è un vino di grande struttura e grande impatto gustativo. Il colore è rosso porpora intenso con riflessi violacei. Il naso è complesso, le note di prugna e frutti di bosco riempiono l'olfatto. Chiude un piacevole finale di note di pasticceria. Il gusto è pieno ed avvolgente e la grande struttura alcolica è supportata da una equilibrata acidità.

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