ACQUISTATO IL .....

"Giulin" Barbera Monferrato Superiore DOCG 2024 2024

Rosso della tradizione



Giulin è una Barbera del Monferrato Superiore DOCG, prodotta fin dal 1995 dall'azienda Accornero. Un vino della tradizione che nasce da una lavorazione di uve 100% Barbera raccolte in vigneti aziendali. Vinificazione tradizionale a cappello sommerso con frequenti rimontaggi programmati per favorire l'estrazione di aromi, colore e tannini, la trasformazione termina con la fermentazione malolattica, innestata in modo spontaneo. Stabilizzato a freddo, il vino affina in vasche di acciaio e tonneaux di rovere francese da 500 litri per circa 12 mesi. Nel bicchiere si presenta del classico colore rubino vivace. Al naso stupisce per la piacevolezza dei profumi fruttati di buona armonia. In bocca, invece, si scopre un rosso caratterizzato da una grande piacevolezza, con buona struttura. Sapido e fresco, è una Barbera dalla forte personalità. Ottimo in ogni momento della giornata, questo piemontese accompagna bene salumi e formaggi, piatti a base di carne, come i "mitici" ravioli del plin.

Una bella storia famigliare. Gli Accornero, infatti, sono orgogliosamente proprietari viticoltori da ben cinque generazioni. E dal 1897 continuano con la stessa passione e lo stesso impegno che animò inizialmente il bisnonno Bartolomeo a produrre vini di alta qualità. Accornero si trova nel cuore del Monferrato, in un'area definita terra di Barbera e Grignolino. La cantina si trova nel Comune di Vignale Monferrato. Qui c'è Ca' Cima, con una superficie vitata di 25 ettari. L'obiettivo della famiglia è produrre vini fortemente legati al territorio. Per farlo, gestiscono i vigneti in modo rispettoso della terra e dell'ambiente e, dopo la vendemmia (a mano) i grappoli migliori vengono condotti in una cantina che è dotata di tutte le tecnologie più moderne. Innovazione, dunque, ma anche tanta tradizione, dato che tutti i processi produttivi restano gli stessi di un tempo.

La Vigna

Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione	Sud e sud-est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Processo di fermentazione: vinificazione tradizionale a cappello sommerso con rimontaggi programmati. Fermentazione malolattica spontanea. Conservazione e invecchiamento: stabilizzato a freddo. Acciaio e tonneau di rovere francese da 500 lt per la durata di 12 mesi dopo la vendemmia
Sensazioni	Colore rubino, profumo fruttato, di buona armonia. Di grande piacevolezza con buona struttura, sapido e fresco.

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