



ACQUISTATO IL

"Due Per Caso" Barbaresco DOCG 2020

2020

Eleganza e complessità



Svinando

La Vigna

Terreno	Argilloso con marne blu
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Criomacerazione di 48h prima della fermentazione a contatto con le bucce per 12 giorni in vasche di acciaio. La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio con una porzione di uva intera a temperatura controllata. La fermentazione malolattica partirà naturalmente in tini di legno dove affinerà per 24 mesi.

Sensazioni Tra sfumature rubineggianti si sviluppa un calice noto per la sua eleganza, complessità e struttura. Etereo al naso, un bouquet di profumi intensi e romantici tra cui note di frutta rossa matura, legno di liquirizia, e spezie dolci aromatiche. Piena la sua persistenza in bocca, morbido e vellutato come un abbraccio inaspettato, accompagnato sul finale da un tannino setoso.

Ci troviamo a Treiso, provincia di Cuneo. Uno dei villaggi che ricadono nella Denominazione Barbaresco. Qui, su terreni composti da argille e marne blu, con esposizioni ideali verso Sud Ovest e un'altezza media di circa 400 metri sul livello del mare, l'azienda Lonati Winery coltiva il suo miglior Nebbiolo, destinato a diventare Due, per caso, Barbaresco DOCG. Dopo la raccolta, le uve vengono conferite in cantina dove vengono sottoposte a un processo di criomacerazione di 48 ore, prima della fermentazione a contatto con le bucce. Operazione questa che si protrae per circa 12 giorni, in vasche di acciaio. La fermentazione alcolica avviene, sempre in acciaio, con una porzione di uva intera. In seguito la malolattica parte naturalmente in tini di legno, dove il vino affina per circa 24 mesi. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino. Al naso si sviluppa un bouquet di bella eleganza e complessità. Etereo, ha un profumo intenso, con note di frutta rossa matura, legno di liquirizia, e spezie dolci aromatiche. In bocca si rivela un vino pieno, morbido e vellutato... come un abbraccio inaspettato. Nel finale si scopre un piacevolissimo tannino setoso. Buono oggi, questo rosso è in grado di invecchiare bene molto a lungo in cantina. Andrà stappato in occasione di una bella cena di carne. Ottimo con stufati e stracotti.

Ci troviamo a Castiglione Tinella, in provincia di Cuneo. Qui, circondata da chilometri e chilometri di vigneti, si trova la tenuta di Lonati Winery chiamata Rocca delle Langhe, acquistata e ristrutturata nel 2003. Finita la ristrutturazione, è iniziato un percorso di produzione di uve per la vendita all'ingrosso a grandi Aziende della zona. Ma dopo poco tempo, grazie alla qualità elevata della materia prima, è stata presa la decisione di iniziare la vinificazione del Moscato d'Asti DOCG, da vigneti nei cosiddetti "sorì eroici". Dal 2020, Marco Lonati, ultimo rappresentante della famiglia, dopo la laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie conseguita a Milano, si occupa personalmente della gestione dell'azienda, con l'aiuto della compagna Viviana. Oggi Lonati Winery ha acquisito anche terreni a Treiso, iniziando la coltivazione di vini rossi come Barbera, Nebbiolo e Barbaresco di Meruzzano. Recentemente poi si sono espansi anche a Ca' du Lich, altra zona rinomata di Castiglione Tinella.

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