ACQUISTATO IL .....

"Vigna Giaia" Barberesco Nervo DOCG Riserva 2016 2016



Un capolavoro di Nebbiolo

Barbaresco DOCG Riserva Nervo Vigna Giaia, proposto qui da Piazzo Comm. Armando, nasce da un cru vocato del Barbaresco, la Vigna Giaia, e da una selezione accurata di uve Nebbiolo. Un'etichetta di grande complessità e longevità. Vigna Giaia si trova nel comune di Treiso, una zona caratterizzata da una buona esposizione a Sud che garantisce una maturazione perfetta delle uve, sviluppando aromi intensi e complessi. Le uve vengono diraspate e pigiate delicatamente. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, con una macerazione sulle bucce di circa 30 giorni. Segue un affinamento di almeno 9 mesi in piccole botti di rovere e un ulteriore periodo di riposo in bottiglia in cantina. Quello che si ottiene è un rosso di grande personalità, caratterizzato da un bel colore granato intenso con riflessi aranciati. Al naso si apre un bouquet ampio e avvolgente, con sentori di frutta secca e appassita, lampone, confettura, prugne, note floreali di viola e geranio appassiti, di spezie dolci quali cannella, vaniglia e tabacco. In bocca il vino è caldo e intenso. Tannico, di grande struttura e persistenza. Un finale lungo e persistente che lascia un ricordo indelebile. Struttura e complessità lo rendono ideale per accompagnare secondi piatti strutturati a base di carni rosse e selvaggina. Da provare anche con formaggi di media e lunga stagionatura o con tartufo bianco d'Alba. Vino che ha ottenuto numerosi riconoscimenti internazionali, questo Barbaresco DOCG Riserva è un rosso di grande longevità che può essere conservato per oltre 20 anni.

La valorizzazione del Nebbiolo e del suo potenziale d'affinamento è uno degli obiettivi fondanti dell'azienda albese della famiglia Piazzo. Una cosa che oggi potrebbe apparire scontata ma che ai tempi, siamo negli anni 60, si rivela un'intuizione molto importante. Erano i tempi, infatti, in cui il Nebbiolo era preferito ad altre varietà più ricercate e dunque più redditizie. I poderi coltivati si trovano in diverse zone di Langhe e Roero, con vigneti di proprietà che vanno da Barbaresco a Barolo, comprendendo al loro interno le varietà più tipiche dell'area. Negli anni, sotto la guida prima del fondatore Armando e di sua moglie Gemma, poi della figlia Marina e del marito Franco, e infine dei nipoti Simone e Marco, la cantina Piazzo Comm. Armando ha fatto del rispetto del territorio, della diffusione della cultura piemontese e della ricerca continua del miglioramento dei veri e proprie capisaldi. Ne sono derivati vini fortemente territoriali che non hanno faticato a ottenere ottimi riscontri su tutti i mercati del mondo.

La Vigna

Terreno	terreno marnoso calcareo-argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione e Maturazione: pigiatura dei grappoli, fermentazione e macerazione in vasche di acciaio il vino evolve almeno 18 mesi in piccole botti di rovere segue un periodo di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrate.
Sensazioni	Colore: rosso granato intenso con riflessi aranciati Profumo: ampio, di frutta secca e appassita: cannella, vaniglia e tabacco. Sapore: caldo ed intenso, tannico, di grande struttura e persistenza.

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