



ACQUISTATO IL

"Vigna Giaia" Barberesco Nervo DOCG Riserva 2016 2016

Un capolavoro di Nebbiolo



Svinando

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.

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.

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