ACQUISTATO IL .....

Barbaresco DOCG "Palás" 2021



Quando il Nebbiolo rivela tutta la sua finezza

Tra i Nebbiolo di Langa, il Barbaresco è quello conosciuto per la sua grande finezza. Meno muscolare e potente del Barolo, il Nebbiolo coltivato sulle colline attorno al borgo di Barbaresco presenta una maggiore finezza olfattiva, tannini ancora più morbidi e vellutati e una lunga e piacevole persistenza. Palás è degno rappresentante di questa tipologia. Un vino estremamente piacevole, ottimo già adesso ma che promette di saper maturare ancora tanto, evolvendo in termini di profumi e sapori. Nel calice si presenta di un raffinato colore rosso granato di bella trasparenza. Al naso impressione per l'ampiezza del suo bouquet dove si alternano senza soluzione di continuità note fruttate e sentori speziati. Ma è in bocca che il Palás regala le soddisfazioni più importanti, presentando un corpo pieno, molto piacevole, ben sostenuto da un tannino maturo e perfettamente setoso. In chiusura, un finale persistente.

Correva l'anno 1956 quando Michele Chiarlo fondò a Calamandrana, nel cuore dell'astigiano, la sua cantina iniziando a produrre il suo primo Barolo nel Barolo nel 1958. Conduzione rigorosamente famigliare, la cantina si sviluppò grazie agli importanti acquisti effettuati nelle migliori zone delle Langhe, compresi Cerequio e Cannubi. Oggi Michele Chiarlo può contare su un patrimonio di circa 110 ettari vitati, di cui 60 sono di proprietà e i restanti 50 con contratti di affitto a lungo termine. La produzione complessiva supera il milione di bottiglie annue ma, a differenza di tante aziende che hanno smarrito con il tempo la loro forte connotazione familiare, Michele Chiarlo, figli e nipoti hanno sempre il pieno controllo della produzione. Oggi la sfida è per il raggiungimento della piena sostenibilità. Obiettivo perseguito sin dagli anni '90, quando si iniziarono le prime applicazioni di lotta integrata, fitofarmaci selettivi e ulteriori pratiche naturali.

La Vigna

Terreno	medio calcare e sabbioso
Esposizione	Nord - Ovest, 250/300m s.l.m.
Allevamento	guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	1
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 5/10 anni
Abbinamento	arrosti
Vinificazione	15 giorni di macerazione sulle bucce e 18 mesi di affinamento in legno
Sensazioni	eleganza emorbidezza

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