



ACQUISTATO IL .....

"La Casa In Collina" Barbaresco DOCG 2021

2021

## Un Barbaresco che incanta



*Svinando*

La casa in collina è il Barbaresco proposto da Vite Colte. Come per il vino Barolo prodotto dalla stessa azienda, anche questo vino è il frutto dell'assemblaggio di uve nebbiolo provenienti da diversi appezzamenti nelle zone più interessanti della denominazione. Il lungo affinamento in grandi botti di legno di rovere permette di smussare gli angoli e di ottenere un vino dalla bevibilità elevatissima. Se alla vista rivela una nota rosso granato non troppo intensa, al naso è tutto un susseguirsi di profumi e sensazioni. Un vino che va assaporato lentamente, lasciando che ossigeno e temperatura rivelino tutti le sfumature del suo bouquet. In bocca è morbido, fresco e ben sostenuto da un tannino nobilmente cesellato.

180 soci conferitori, per circa trecento ettari di vigneto. Questi sono i numeri di Vite Colte una bella realtà piemontese che produce buoni vini Doc e Docg della regione. La cantina, imponente e altamente tecnologica, si trova a Barolo, nel cuore delle Langhe. Buona parte dei vigneti sono coltivati secondo le rigide norme dell'agricoltura biologica. Quelli che non vengono certificati, però, sono comunque gestiti con criteri moderni, secondo i dettami dell'agricoltura integrata. Le uve raccolte sono quindi sane e vitali. E i vini che vi si producono sono ricchi e schietti. Dal Barolo al Barbaresco, dalla Barbera al Nebbiolo, fino ad arrivare alle bollicine e ai distillati, tutte le etichette dell'azienda meritano di essere assaggiate.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Sud-Est / Sud-Ovest 280 m s.l.m.
<b>Esposizione</b>	
<b>Allevamento</b>	guyot
<b>Densità imp.</b>	minimo 4000 per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Nebbiolo

**Gradazione** 13,50%

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** 10 anni

**Abbinamento** Arrosto

**Vinificazione** La fermentazione alcolica avviene in modo tradizionale a una temperatura di 28-30 °C ed ha una durata di circa 20 giorni. Dopo la fermentazione malolattica, segue l'affinamento che avviene in grandi botti di legno di rovere dove il vino sosta per oltre un anno. Altri dodici mesi in bottiglia.

**Sensazioni** Sapore ricco e leggermente asprigno. I tannini sono dolci e ben integrati. Finale lungo, con restrogusto di fragola e vaniglia.

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