ACQUISTATO IL .....

"Quota 449" Barbaresco DOCG Meruzzano 2022 2022



Il nobile rosso di Langa

Ogni sommelier che si rispetta sa che in Langa c'è un Re, il Barolo, e una Regina, il Barbaresco, che con il suo reale parente condivide la zona di produzione, la Langa (tra Barolo e Barbaresco corrono pochi chilometri), e il vitigno di origine, il nobilissimo Nebbiolo. Rispetto al Barolo, il Barbaresco risulta solitamemente meno austero e "maschile". Più elegante, verrebbe da dire. Sicuramente più gentile. Il Meruzzano di Abrigo Orlando nasce da una vendemmia a perfetta maturità, seguita da una macerazione delle bucce per 20/25 giorni. Dopo la svinatura il vino svolge la malolattica e viene affinato in tonneaux da 500 litri per più di un anno. Prima della definitiva messa in commercio, poi, il vino matura per altri 6/8 mesi in cantina. Solo al termine di questo lungo processo produttivo, il Barbaresco Docg Meruzzano è pronto per affrontare la prova del calice. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso granato, con un bouquet ricco che richiama le note di ciliegie e frutti rossi. In bocca è compatto, con tannini ben presenti ma morbidi che tendono a maturare per molti anni, rendendo questo rosso piemontese un grande vino da invecchiamento. Il consiglio è quello di comprarne più di una bottiglia, da aprire nel corso degli anni per apprezzarne l'evoluzione nel tempo.

Quella degli Abrigo è una delle tante famiglie di Langa dedicate al vino da generazioni. Una famiglia in cui le tradizioni vengono tramandate di padre in figlio e dove ogni generazione ha il compito di salvaguardare ciò che è stato fatto, migliorandolo là dove sia possibile, ma soprattutto preoccupandosi che l'azienda di famiglia rimanga sempre al passo con i tempi. Così quando nel 1988 Giovanni Abrigo inizia a collaborare con il padre, il suo primo pensiero fu quello di migliorare l'aspetto tecnologico e di ampliare la superficie aziendale con l'acquisto di terreni e vigneti. Oggi l'azienda agricola conduce direttamente circa 20 ettari di vigneto. E i suoi vini ricevono premi e riconoscimenti internazionali.

La Vigna

Terreno	Calcareo, con venature leggere di argilla e di marne bluastre.
Esposizione	sud est
Allevamento	Spalliera Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	10/15 anni
Abbinamento	Carni e formaggi
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 20/25 giorni, successiva malolattica ed affinamento in tonneaux da 500 litri per 12/15 mesi. Il vino infine matura in bottiglia per 6/8 mesi prima della commercializzazione.
Sensazioni	Il Barbaresco Docg Meruzzano ha naso ricco in sentori di ciliegie e frutti rossi. In bocca si presenta compatto, con tannini morbidi fin dalla gioventù che si evolvono nel tempo in sensazioni minerali.

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