ACQUISTATO IL .....

Roero DOCG "Bric Volta" 2017



Il Nebbiolo delle sponde del Tanaro

Il Roero Bric Volta è riprova indiscussa abilità dell'azienda agricola Mailabaila. Il Nebbiolo del Roero Bric Volta viene vinificato con estrema pazienza e grande dedizione, dando luce a questo gran vino rosso, che convince per la sua eleganza e per il suo corpo. Ci parla di un territorio ricco, ma poco conosciuto come questa sponda del Tanaro.

Ci sono aziende storiche e aziende che hanno fatto la storia di un territorio. A queste ultime appartiene di diritto l'azienda agricola Malabaila di Canale che produce vini nel Roero dal 1362. Risale a quell'anno, infatti, il primo documento ufficiale comprovante l'acquisto di un terreno "atto a diventare vigneto". Era la storica vigna Castelletto, ottima esposizione a Sud e un piccolo castello a impreziosirne la cima. Da quel vigneto, ancora oggi, a distanza di secoli, si produce un Roero Riserva di grande pregio. Se non è storia questa… Oggi l'azienda può contare su circa 22 ettari di vigneto e la produzione complessiva si aggira sulle 100 mila bottiglie all'anno. Un tempo la vinificazione veniva fatta interamente all'interno del castello di Canale, dove si trovavano anche le botti necessarie all'affinamento dei vini. Dal 2004, però, la produzione è stata spostata nella cascina Pradvaj, una dimora antica, all'interno della quale è stata creata una cantina modernissima. All'avanguardia da un punto di vista tecnologico e perfettamente integrata con l'ambiente circostante. Tutto attorno i vigneti, gestiti dall'azienda con interventi sempre più in sintonia con la natura, senza uso di diserbanti e con concimazioni organiche naturali.

La Vigna

Terreno	Marnoso
Esposizione	Sud-Ovest, 280 m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera Guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 10 anni dalla vendemmia
Abbinamento	Indicato con pesci in sugo rosso, porcini alla piastra e polenta
Vinificazione	Pigiatura soffice di grappoli interi scelti, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Affinamento in tonneau da 5 hl per 16-18 mesi
Sensazioni	Profumi di frutti rossi,lampone, fragolina e mora per poi crescere in eleganza con spezie, pennellate balsamiche e erbe di montagna In bocca emergono frutti rossi già annunciati. Potente ed elegante, ha un tannino tosto e morbido

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