ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Alba DOC "Giardino" 2020

La Barbera fresca e versatile



E' il vino rosso ideale per chi non vuole rinunciare a un buon calice ogni giorno. Perché è piacevolmente fresco, non troppo complesso e decisamente versatile. Stiamo chiaramente parlando della Barbera. Quella proposta qui da Malabaila si chiama Giardino ed è una Barbera d'Alba Doc. Nasce da uve vendemmiate a mano nei vigneti aziendali e conferite velocemente in cantina per preservarne l'integrità. Si parte con una pigiatura soft dei grappoli interi, ossia con i raspi. Una tecnica moderna che richiede grande esperienza e che sta diventando sempre più comune anche in Italia. Per il resto la vinificazione è classica, con una fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Ne deriva un vino caratterizzato dal tipico colore rosso rubino intenso, con sfumature violacee. Al naso dominano le note di frutta fresca, e in particolare di ciliegia e amarena. In bocca conferma la sua natura fresca e fragrante. Di buona struttura, può contare su un tannino molto soffice e la spiccata acidità, tipica della Barbera. Abbiniamolo a un tagliere di formaggi o serviamolo, alla giusta temperatura, per accompagnare un arrosto di vitello servito con verdure grigliate o patate al forno.

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	Marno-argilloso
Esposizione	Sud-Est, 300 m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera Guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 5 anni dalla vendemmia
Abbinamento	Ideale con formaggi di media stagionatura, frutta secca, carni bianche e verdure al forno.
Vinificazione	Pigiatura soffice di grappoli interi scelti, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox.
Sensazioni	Bouquet ricco di ciliegia e amarena. Dalla struttura vivace e un tannino molto soffice con una bilanciata acidità tipica della Barbera

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