ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG "San Giuseppe" 2021 2021



Il Barolo che nasce da tre grandi cru

San Giuseppe è il Barolo Docg proposto da Pecchenino, storica azienda vinicola piemontese che vanta vigneti in diversi cru della denominazione. Le uve utilizzate per produrre questo vino, infatti, provengono dal comune di Monforte d'Alba e per la precisione da tre cru ben specifici, Le coste di Monforte, Bussia e Ravera di Monforte. Questo magico mix gli permette di ottenere un vino di rara complessità e finezza. La lavorazione è tradizionale e inizia con una lunga fase di macerazione sulle bucce che si protrae per circa 30 giorni. Segue l'altrettanto lunga fase di maturazione che prevede un passaggio di due anni in botti di rovere da 25 ettolitri, seguiti da altri 12 mesi in vasche di cemento. Al termine di questo lungo percorso produttivo, si ottiene un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino che tende al granato. Al naso, ritroviamo le tipiche note di frutta rossa e di violetta, con sfumature speziate e sensazioni lievi di tabacco. In bocca è affascinante. Ricco nel corpo ma anche fresco e con un tannino ben integrato. Un grande vino da intenditori, buono oggi ma capace di invecchiare con tranquillità in cantina per altri dieci o più anni.

Ciò che rende unico il vino italiano nel mondo sono le tante piccole aziende familiari che lavorano con passione i propri vigneti, valorizzando il più grande patrimonio di uve tipiche al mondo. Tra queste, in Piemonte, cè l'azienda Pecchenino, fondata alla fine del '900 da nonno Attilio e oggi gestita dai nipoti, Orlando e - nuovamente - Attilio. Nel frattempo si è passati da 8 a 30 ettari, suddivisi fra i comuni di Dogliani, Monforte d'Alba e Bossolasco. Soprattutto a Dolcetto, a cui si affiancano Nebbiolo e Barbera, ma anche Chardonnay, Pinot Nero e Sauvignon. Se in campagna si pratica un'agricoltura sostenibile e nel pieno rispetto dell'ambiente, in cantina ogni passaggio produttivo è volto a raggiungere la massima qualità.

La Vigna

Terreno	medio impasto calcareo
Esposizione	sud est, sud
Allevamento	guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% nebbiolo
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	da tre anni in su
Abbinamento	strutturati secondi, tartufo
Vinificazione	Vinificazione: macerazione sulle bucce per 30 giorni a 28°C Maturazione: 24 mesi in botti di rovere da 25 hl e 12 mesi in vasche di cemento
Sensazioni	Colore: rosso rubino con riflessi aranciati Note di degustazione: fragola e ciliegia mature con reminiscenze di cuoio, tabacco, caffè, spezie e ferro

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