ACQUISTATO IL .....

"Bricco Cichetta" Barbera d'Alba Superiore DOC 2017



Da una vecchia vigna di 50 anni

Non c'è regione d'Italia dove il territorio sia stato parcellizzato con la stessa cura. Il Piemonte non è solo la terra dei grandi rossi d'Italia. E' anche la regione delle sottozone, dei bricchi, delle vigne, ognuna con una propria peculiarità. Ognuna con le proprie caratteristiche uniche. Come in questo caso. Barbera d'Alba sì, ma prodotta solo con uve provenienti da un unico vigneto, posto a Madonna di Como, al culmine di una collina, con un'esposizione a 360°. Bricco Cichetta è una vigna vecchia con più di 50 anni, le cui radici affondano in un suolo ricco di marna calcarea e argillosa che dà vita a un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino carico, quasi impenetrabile con intensi riflessi violacei. Un vino fresco, che presenta un bouquet intensamente fruttato, con riconoscimenti di frutta rossa matura e sentori speziati di liquirizia e vaniglia. In bocca è caldo e potente, con note di ciliegia matura, frutti di bosco e minerali. Il finale è lungo e persistente. Il suo naturale abbinamento? E' quello con i grandi bolliti misti alla piemontese o, più in generale, quello con i grandi piatti importanti della cucina italiana.

Barbaresco e Barolo. Poi Nebbiolo, Barbera d'Alba, Arneis e persino Moscato. La produzione dell'Azienda Agricola Pietro Rinaldi spazia praticamente su tutti i buoni vini di Langa. Una tradizione di famiglia che si tramanda, ormai da quattro generazioni, di padre in figlio con la stessa grande passione. Gli ettari vitati sono in totale 10 , tutti collinari, tutti con suoli ed esposizioni molto diversi. Ed è per questo che ogni appezzamento è in grado di dar vita a qualcosa di unico, di irripetibile. Oggi l'azienda agricola è condotta da un team giovane e appassionato, sempre pronto a cogliere le sfide dei nuovi mercati internazionali, senza perdere di vista il suo profondo legame con il territorio d'origine. Anche per questo l'Azienda Agricola Pietro Rinaldi è entrata a far parte del gruppo Green Experience, per la produzione di vini sostenibili e biologici.

La Vigna

Terreno	Calcareo - argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata tra i 28° e 30° gradi per la durata di 10 giorni circa, frequenti rimontaggi e successivo svolgimento della fermentazione malolattica. Affinamento: 12 mesi in botte grande di rovere di Slavonia da 25 ettolitri.
Sensazioni	Profumo: al naso presenta intensi profumi di frutta matura, sentori speziati quali liquirizia e vaniglia. Sapore: in bocca sviluppa calore e potenza, si rivelano toni fruttati di ciliegia matura, frutti di bosco e note minerali con un finale lungo e persistente.

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