ACQUISTATO IL .....

"Brichet" Barbera d'Alba DOC 2025 2025



Una Barbera fresca e godibile

Non puoi pensare alle colline di Alba senza soffermarti sulla qualità delle sue Barbera. E' un tutt'uno. E non puoi pensare a Ca' Viola, senza immaginare a una cena tra amici con una bottiglia di Brichet a scaldare il cuore e lo spirito di tutti i commensali. Nata nel 2002, e? una Barbera classica, caratterizzata da una bella struttura e una punta di acidità che la rende ancora più piacevole da bere. Un vino della tradizione che rende onore a uno dei vitigni tipici della regione più amato a livello internazionale. In cantina si lavora con rigore. Fermentazione senza ricorrere a lieviti selezionati, Brichet è frutto di una macerazione e fermentazione di 15 giorni in vasche termocontrollate. Segue poi un affinamento di un anno in botte grande e un imbottigliamento senza preventiva filtrazione. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino profondo con unghia violacea. Al naso e? un tripudio di frutti rossi, note di sottobosco e spezie dolci. In bocca e?, come accennato, piacevolmente fresca e beverina. Un vino molto godibile che dà il meglio di sé quando è servita alla giusta temperatura, massimo 15/16 gradi, abbinata a uno dei tanti, buoni, piatti della tradizione. Il bollito misto, tanto per fare un esempio, è letteralmente "la morte sua".

Questa è la storia di un sogno che si realizza. Un sogno che ha origini sulle belle colline di Langa, dove Beppe Caviola, giovane enologo in erba, negli anni Ottanta dà inizio alla sua piccola produzione di vini. Siamo a Montelupo Albese. Qui Beppe, insieme al suo amico Maurizio Anselmo, affitta la sua prima vigna, Barturot, e, come un nostrano Steve Jobs, usa il garage dei suoi genitori per dar vita al suo primo vino. Poco più di un esperimento, sia chiaro, ma già capace di attirare le attenzioni di un grande personaggio del mondo del vino come Elio Altare che intuisce le potenzialità di quel giovane enologo e incoraggia Beppe a imbottigliare il suo prodotto. Nasce così, nel 1991, la prima etichetta firmata Ca' Viola. Da lì in avanti sarà una lunga cavalcata. Un continuo espandersi e sperimentare. Nel 2002 Beppe, con la moglie Simonetta, trasferisce la cantina a Dogliani e qui, a Villa Bracco, nasce un polo moderno in cui produzione, consulenza e accoglienza turistica coesistono in armonia. Tanta strada è stata fatta dal piccolo garage di famiglia. Ma Beppe Caviola non sembra guardare al passato. Il suo sguardo, piuttosto, è sempre rivolto al futuro e alle prossime sfide da affrontare.

La Vigna

Terreno	SABBIOSO-LIMOSO, POCO PROFONDO, DI COLORE BIANCASTRO CALCAREO CON IL PH ALCALINO.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	GUYOT
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	UVE PROVENIENTI DA DIVERSI VIGNETI
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	MACERAZIONE E FERMENTAZIONE DI 15-18 GG IN VASCHE TERMOCONTROLLATE. AFFINAMENTO DI 12 MESI IN BOTTE GRANDE
Sensazioni	ROSSO RUBINO CON UNGHIA VIOLACEA. FRESCA BEVILITA' CHE RENDE IL VINO MOLTO GODIBILE. BARBERA SUCCOSA, INVITANTE E AGILE.

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