



ACQUISTATO IL

"Costareto" Barolo DOCG 2019

2019

Il re dei vini e il vino dei re

*Svinando*

Il Barolo non è certo un vino che ha bisogno di grandi presentazioni. E' da sempre definito "il re dei vini e il vino dei re". Un simbolo del Piemonte, conosciuto in tutto il mondo e apprezzato per la sua complessità e capacità di reggere al passare degli anni. Il Barolo proposto qui da Cantina Aresca nasce da una lavorazione rigorosa e da un disciplinare aziendale ancora più severo rispetto a quello imposto dal Consorzio. Lunghe macerazioni sulle bucce e lenta maturazione in botti di legno grande. Ne deriva un Barolo di rara eleganza, con profumi ampi e intensi e di grande struttura. Rosso intenso, con riflessi granata, Al naso sentori di frutti rossi accompagnati da note speziate e balsamiche. Il gusto è armonico, avvolgente e dai tannini setosi. Ottimo anche come vino da meditazione.

La Cantina Aresca si trova a Mombercelli, un territorio incantevole compreso tra Monferrato e Langhe. Aresca rappresenta un sogno. Quello realizzato dai fratelli Luigi e Piero, nel lontano 1952, che sono riusciti a trasformare una passione in un'azienda di famiglia. E da allora ben tre generazioni hanno proseguito nell'opera, dando vita, vendemmia dopo vendemmia, a vini buoni e profondamente legati al loro territorio di origine. Anche se nel corso degli anni l'azienda è cambiata e si è ampliata, non ha mai perso di vista le sue origini.

La Vigna

Terreno Medio calcareo con frazioni di argilla

Esposizione Sud

Allevamento Spalliera con potatura a guyot

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Nebbiolo

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne, Fine pasto

Vinificazione Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni e fermentazione a temperatura controllata a 30-32 C°. Maturazione in botti grandi di legno per 2 anni e per almeno 6 mesi in bottiglia prima della vendita.

Sensazioni Rosso intenso con riflessi granata. Il profumo è ampio, avvolgente e complesso con sentori frutti rossi accompagnati da note speziate e balsamiche. Il gusto è armonico, avvolgente e dai tannini setosi.

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