ACQUISTATO IL .....

Barolo "Pressenda" DOCG 2013 2013

Ottima predisposizione all'invecchiamento



La Vigna

Terreno Le analisi evidenziano terreno sabbioso, con buona percentuale limosa ed elevato contenuto di calcare. L'indice granulometrico (rapporto Sabbia / Limo + Argilla) indica una tessitura del suolo esplorato dalle radici molto grossolano, quindi con prevalenza di sabbia rispetto alla frazione fine. Si tratta di un terreno chiaro che conferisce al vino ottenuto dalle uve nebbiolo su di esso coltivate elevata struttura, potenza, profumi e tannicità, con conseguente grande longevità.

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Nebbiolo 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione VINIFICAZIONE: Diraspa-pigiatura a cui segue macerazione pellicolare. Inizio della fermentazione alcolica spontanea a mezzo di lieviti indigeni a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata, con rimontaggi quotidiani. Al termine di questo periodo si opera una macerazione a cappello sommerso, poi svinatura a secco, sfecciatura e travaso in

botti. FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Completamente svolta in modo spontaneo durante la macerazione a cappello sommerso. AFFINAMENTO: Dopo aver trascorso un lungo periodo in botte, viene assemblato e imbottigliato. Quindi riposa in bottiglia a temperatura costante di 14° C per diversi mesi prima della commercializzazione.

Sensazioni

Un Barolo austero ed elegante, frutto di un terroir unico, quello della Vigna Pressenda, eccellenza qualitativa della Menzione Castelletto di Monforte d'Alba. Vino dalla grande espressività e complessità al naso, un palato di notevole struttura e profondità, con un tannino deciso ma avvolgente.

Le uve di Nebbiolo usate per la produzione di questo nobile rosso di Langa provengono da un'unica, spettacolare vigna che si affaccia sul castello di Serralunga, nel comune di Monforte d'Alba. E' la vigna Pressenda, con piante che ormai sfiorano il mezzo secolo di vita. Poca produzione, grande qualità. Non a caso questo Barolo è un vino che negli anni ha sempre dimostrato una grande predisposizione all'evoluzione in bottiglia, grazie a una naturale componente acida che ne rappresenta la vera e propria colonna vertebrale. E' il caso di questa vendemmia 2013 che, pur non essendo ancora eccessivamente matura, ha già messo in evidenza una grande finezza e complessità aromatica. Nel bicchiere si presenta di un colore rosso rubino intenso con riflessi aranciati. Il profumo e? armonico, con note sia fruttate che floreali unite a un classico sentore balsamico e di sottobosco. Con l'evoluzione si apre così un bouquet ricco dove prevalgono note speziate e di liquirizia. In bocca e? pieno, vigoroso e di buon equilibrio. La persistenza tannica e? evidente ma non aggressiva, con un finale che premia la componente fruttata.

Celso Abbona, bisnonno degli attuali proprietari dell'azienda, fu tra i primi della sua generazione a credere nelle potenzialità del territorio di Dogliani e a valorizzare il Dolcetto, l'uva che su queste colline era in grado di raggiungere l'eccellenza. L'azienda nasce così, con tanto lavoro e tanta passione. Fu proprio Celso a piantare il mitico vigneto di Bricco Doriolo, in frazione Santa Lucia di Dogliani, che oggi rappresenta uno dei più prestigiosi cru della denominazione. Con gli anni, e l'ingresso in azienda delle nuove generazioni, l'azienda è cresciuta e si è espansa, in particolare verso le Langhe. Erano gli anni in cui la scommessa del Barolo era ancora tutta da vincere. Vengono così acquistati i primi appezzamenti che permettono all'azienda di vendemmiare e imbottigliare i primi Nebbiolo. E fu un successo. Oggi, le nuove generazioni proseguono il lavoro, continuando con lo stesso impegno a produrre grandi vini del territorio. L'azienda può contare su circa 52 ettari di vigneti nei comuni di Dogliani, Monforte d'Alba e Novello, tutti condotti in modo sostenibile, per produrre vini buoni, nel pieno rispetto della natura. Molte delle vigne di famiglia, lavorate ancora a mano secondo metodi tramandati da generazioni, sono composte da ceppi vecchi, anche di 60 anni. Sono piante di rara bellezza e in grado di esprimere il massimo della qualità del loro territorio.

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