ACQUISTATO IL .....

"Casaret" Langhe DOC Barbera 2025 2025

Rosso giovanile e sbarazzino



La Vigna

Terreno Il terreno è dal punto di vista analitico limoso, poco profondo nella parte medio-alta, con marne affioranti causa l'elevata erosione nei versanti meglio esposti. L'indice granulometrico (rapporto Sabbia / Limo + Argilla) indica una tessitura del suolo esplorato dalle radici molto fine, con prevalenza di Limo ed Argilla rispetto alla frazione sabbiosa. Si tratta di un terreno che conferisce al vino ottenuto dalle uve su di esso coltivate struttura, finezza e complessità.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Barbera 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione VINIFICAZIONE: Diraspa-pigiatura a cui segue la fermentazione alcolica, spontanea a mezzo di lieviti indigeni, a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Svinatura a secco e sfecciatura con travaso in vasche in acciaio. Stabilizzazione a freddo che evita l'impiego di prodotti per la chiarifica, filtrazione con housing in acciaio a cartucce 0,45 micron. FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Completamente svolta in acciaio subito dopo la fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO: In vasche d’acciaio sino all’imbottigliamento. Quindi riposo in bottiglia a temperatura costante di 14° C prima della commercializzazione.

Sensazioni

Notevoli profumi di frutti di bosco e al palato tanta freschezza e morbidezza, una bocca piena e cremosa e tanta facilità di beva.

Ci sono rossi che, serviti alla giusta temperatura, leggermente più bassa dei canonici 16 gradi, sanno comunque regalare grandi soddisfazioni. E' il caso di questa Barbera in purezza, proposta da Abbona, dotata di una personalità giovanile e una freschezza sbarazzina. Un vino di grande piacevolezza e dal carattere decisamente conviviale. Casaret, Langhe DOC Barbera, si distingue tra le altre per la sua grande versatilità. La lavorazione accurata in cantina, che prevede, dopo la vinificazione un affinamento solo in acciaio, rende questo vino estremamente immediato e facile da abbinare con soddisfazione. In occasione di una merenda, per esempio, sa accompagnare taglieri di salumi e formaggi freschi. Messa al centro della tavola, però, non fatica a tener testa anche a piatti più ricchi, come delle buone lasagne al ragù o un arrosto con le patate.

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.

© 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