



ACQUISTATO IL

"La Lisi" Barbera D'Alba Superiore DOC 2024

2024



Una bella espressione del tipico vitigno piemontese

Barbera d'Alba Superiore La Lisi di cantina Ghisolfi è una bella espressione del tipico vitigno piemontese. Le uve usate per la sua produzione provengono dai vigneti di più recente impianto che si trovano nei pressi dell'azienda a Monforte d'Alba, in zona Visette. L'uva, raccolta a piena maturazione, viene velocemente conferita in cantina per essere trasformata. E, per esaltarne freschezza e fragranza, si effettua una prima macerazione a freddo di 36 ore, a cui segue una macerazione di altri 5 giorni a temperatura controllata. Solo a quel punto, quando il mosto è ricco di colore e aromi, viene iniziata la fase di fermentazione vera e propria che avviene esclusivamente per opera di lieviti indigeni. Dopo la svinatura, poi, segue una fase di maturazione in piccole botti di rovere che si protrae per circa 12 mesi. Termina la lavorazione un breve affinamento in bottiglia di alcuni mesi. Colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, ha profumi decisamente fruttati. In bocca, invece, si scopre un vino piacevole e sapido. Ben equilibrato in tutte le sue componenti, con note di lampone e di frutti di bosco.

Da 4 generazioni vignaioli per passione. Sul sito di Attilio Ghisolfi si viene accolti da questo benvenuto. Un punto d'onore per il bravo vignaiolo di Monforte d'Alba che giustamente viene messo in bella evidenza fin da subito. Come in ogni storia di aziende di lunga tradizione familiare, anche per la famiglia Ghisolfi c'è un momento fondamentale. Un punto di svolta. In questo caso si tratta del 1988. Fino ad allora, infatti, l'azienda era sempre stata "a economia mista", basata cioè sulla produzione di frutta e uva da vino, dove quello in bottiglia rappresentava solo una parte marginale. Con l'ingresso in azienda di Gianmarco, però, cambia tutto. Nasce la prima storica etichetta, l'Attilio Ghisolfi, e gradualmente tutti i vini prodotti incominciano a essere commercializzati in bottiglia. Parallelamente i terreni coltivati a frutteto vengono convertiti a vigneto e vengono acquisiti nuovi terreni particolarmente vocati per la coltivazione del Nebbiolo. Gli obiettivi sono ambiziosi e in azienda tutti lavorano per raggiungerli. E gli obiettivi non sono ancora finiti. Nuove sfide, nuove etichette e nuovi vini verranno certamente proposti anche nei prossimi anni.

La Vigna

Terreno	marnoso, bianco tufaceo, a tratti sabbioso
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Barbera

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione In piccole botti di rovere per 12 mesi.

Sensazioni Per esaltare le qualità di freschezza e fragranza si effettua una prima macerazione a freddo di 36 ore a cui segue una macerazione di altri 5 giorni a temperatura controllata. La fermentazione avviene esclusivamente con lieviti indigeni.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821