ACQUISTATO IL .....

"La Martina" Barbera D'Alba DOC 2019 2019

Un fantastico vino da tutti i giorni

Non si vive di solo Nebbiolo in Langa. C'è anche la Barbera che, come in questo caso, può dare grandi soddisfazioni a chi la sceglie. Barbera d'Alba DOC La Martina de Cantina Broccardo è un fantastico vino da tutti i giorni. Un rosso immediato e pulito, versatile e adatto a mille occasioni. Alla vista si presenta di un bel colore brillante, rosso rubino intenso e vivace. Al naso i profumi sono fini, vinosi e fruttati, con gradevoli note floreali che richiamano i fiori freschi e in particolare la viola. In bocca è equilibrato, decisamente fruttato, presenta una piacevole acidità che ne caratterizza la beva. E' facile metterlo a proprio agio sulla tavola. Un primo piatto condito con un sugo di carne o una pasta ripiena, per esempio, sono ideali. Se invece vogliamo puntare su un antipasto della tradizione, non c'è salume o formaggio che non si sposino bene con questo bel rosso piemontese.

Tre fratelli… Filippo, Laura e Federica. A loro il compito di raccogliere la tradizione famigliare e di proseguire il duro lavoro in cantina. Un lavoro meraviglioso ma che non concede tregua. Negli anni 70 l'azienda commercializzava principalmente le uve, e la vinificazione era fatta esclusivamente per gli amici. Con il passare degli anni, però, lo sviluppo della cantina non ha visto soste e si è così arrivati alla selezione delle uve autoctone e alla nascita dei vini imbottigliati e commercializzati. In particolare Barolo DOCG, Langhe DOC Nebbiolo, Barbera d'Alba DOC, Dolcetto d'Alba DOC, Langhe DOC Rosato. I vini di Cantina Broccardo si caratterizzano per la pulizia e la eccellente valorizzazione dei varietali di partenza, mantenendo i sentori fruttati delle uve, senza alterarne le peculiarità. Tutto per permettere ai propri clienti di percepire con precisione le caratteristiche della terra di Langa.

La Vigna

Terreno	Argille, tufo, sabbia e limo
Esposizione	Sud 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	Vinificazione in acciaio
Sensazioni	Caratteristiche: alla vista si presenta brillante e di un rosso intenso. Il profumo è fine, vinoso e fruttato, con gradevoli note floreali di viola. In bocca è equilibrato, con sensazioni retro-olfattive molto intense, decisamente fruttate.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821