



ACQUISTATO IL

Barbaresco Secondine DOCG 2016

2016

Grande equilibrio e freschezza



Svinando

Secondine è il nome di questo Barbaresco DOCG prodotto da La Spinona. Ma Secondine è anche il nome di una MGA, Menzione Geografica Aggiuntiva, ossia una piccola area ben delimitata all'interno della denominazione Barbaresco. Qui, grazie a suoli unici per composizione e esposizioni eccellenti, le uve sono in grado di dar vita a vini di particolare qualità. Vini che gli appassionati di tutto il mondo amano per le loro peculiari caratteristiche. La MGA Secondine, in particolare, è caratterizzata da viti vecchie di circa sessant'anni. Piante in grado di produrre poco, in termini di quantità, ma con grappoli di qualità elevatissima. Il Barbaresco che ne deriva, maturato per circa 9 mesi in botti grandi di legno di Allier da 25 ettolitri e poi affinato per un anno in bottiglia, si presenta di un colore rosso rubino, tendente al granato intenso con l'invecchiamento. Il profumo ricorda la ciliegia, e unisce eleganza e finezza. In bocca è caratterizzato da un bel tannino delicato e da un grande equilibrio e freschezza. Ideale a tutto pasto, si abbina in particolare a primi piatti tradizionali come i classici agnolotti al plin.

Una bella azienda agricola nel cuore di due dei territori italiani più amati dagli appassionati di vino mondiali. Stiamo parlando de La Spinona, 24 ettari di vigneti di proprietà, suddivisi tra ben quattro differenti cascine: La Spinona, che dà il nome alla cascina, La Ghiga, l'Albina e la Bergera. Di questi 24 ettari, circa 20 ricadono all'interno della denominazione Barbaresco. Non va male neppure per i restanti 4, però. Questi, infatti, si trovano nel comune di Novello, in una fantastica vigna esposta interamente a Sud, dove La Spinona coltiva uve da Nebbiolo per il Barolo. Chiaramente il Nebbiolo è la varietà più rappresentativa in azienda. Con lui gli altri tradizionali vitigni piemontesi, Barbera e Dolcetto, oltre all'immane Chardonnay, unico vitigno internazionale a bacca bianca. Puliti, eleganti e unici: per La Spinona non sono solo tre aggettivi ma una vera e propria filosofia di lavoro. E per finire, una piccola curiosità. La Spinona è cantina ma anche Azienda Agricola, impegnata nel settore dell'allevamento. Possiede, infatti, capi di bestiame di pura Razza Piemontese Fassona e utilizza il concime dei suoi animali per le vigne. Una vera "impresa circolare".

La Vigna	
Terreno	Marno Calcareo Argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4700
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% NEBBIOLO
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Macerazione a freddo per circa un giorno in modo naturale. 8/10 giorni di fermentazione, con follature automatiche nei primi giorni e con rimontaggi all'aria nei momenti chiave del processo. Svinatura e pressatura delicata per ottenere solo il vino migliore. Fermentazione malolattica naturale in ambiente a temperatura controllata (20°C). INVECCHIAMENTO: 9 mesi circa in botti grandi di legno di Allier da 25 HI (Età botti di circa 15 anni). AFFINAMENTO: In bottiglia per 12 mesi in cantina
Sensazioni	Presenta un colore rosso rubino, tendente al granato intenso con l'invecchiamento. Il profumo ricorda i sentori di ciliegia e unisce l'eleganza alla finezza. Sapore con presenza di tannini delicati dal grande equilibrio e freschezza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.