ACQUISTATO IL .....

Barbaresco Bricco Faset DOCG 2016 2016

Vellutato, armonico ed elegante

Bricco Faset, Barbaresco DOCG de La Spinona, è uno dei vini più rappresentativi della bella cantina piemontese. Prodotto con uve Nebbiolo al 100% provenienti da un unico vigneto che ricade nella MGA, Menzione Geografica Aggiuntiva, Faset. Le MGA sono zone interessanti per la produzione di vini Barbaresco. Le uve che crescono qui, grazie a suoli particolari e perfette esposizioni, giungono a maturazione sviluppando una personalità molto particolare e dando vita a vini che i veri intenditori della denominazione riconoscono al volo e apprezzano particolarmente. Chi ama il Barbaresco, infatti, come chi ama il Barolo, non beve semplici vini ma assapora le vigne. La lavorazione di questo Barbaresco, al termine della fase di svinatura, prevede una maturazione in botti grandi di Allier e rovere di Slavonia per circa 9 mesi, seguiti da un anno di affinamento in bottiglia prima della definitiva messa in commercio. Colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento, questo Barbaresco offre un bouquet di frutti di bosco, spezie, come pepe bianco e liquirizia, oltre a erbe aromatiche, come pino, menta e lauro. In bocca è particolarmente vellutato, armonico ed elegante. Ottimo con i classici secondi di carne e formaggi stagionati. Ma per un abbinamento particolare, e decisamente territoriale, si può anche provare ad abbinarlo con una classica torta di nocciole.

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'immancabile 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 argilloso calcareo
Esposizione	Sud Ovest
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 carne
Vinificazione	FERMENTAZIONE: Macerazione a freddo per circa un giorno in modo naturale. 12/15 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 in botti grandi di legno di Allier e Rovere di Slavonia da 38 e 40 Hl. AFFINAMENTO: In bottiglia per 12 mesi in cantina.
Sensazioni	Presenta un colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento. Bouquet di frutti di bosco, spezie (pepe bianco, liquirizia), e alcune erbe aromatiche (pino, menta bianca e lauro). Al palato risulta vellutato, armonico ed elegante.

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. 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