ACQUISTATO IL .....

Barolo Sorì Gepin DOCG 2012 2012



Struttura e finezza

Le uve Nebbiolo destinate alla produzione di questo Barolo DOCG Sorì Gepin provengono da un unico vigneto aziendale che si trova nel Comune di Novello. Soli 4 ettari con una eccellente esposizione a Sud che garantisce alle uve di giungere a maturazione in modo ottimale. La vendemmia in questo caso inizia a fine ottobre, inizio novembre. Del resto il Nebbiolo è così, decisamente tardivo. Vendemmia rigorosamente manuale, dopo l'arrivo in cantina i grappoli vengono ulteriormente selezionati per eliminare ogni impurità e avviare alla trasformazione solo le uve migliori. Macerazione a freddo per circa un giorno e 15/20 giorni di fermentazione. Poi svinatura e pressatura delicata per ottenere solo il vino migliore. Segue la fermentazione malolattica e una lunga fase di invecchiamento di circa 18 mesi in botti grandi di età compresa tra i 5 e i 10 anni, per donare una struttura tannica importante al vino finito. Dopo l'imbottigliamento, il vino riposa in cantina per almeno un altro anno in bottiglia in attesa di essere messo in commercio. Colore rosso rubino, tendente al granato intenso con l'invecchiamento. Il suo profumo è complesso e unisce struttura e finezza. Sapore intenso, con una robusta presenza di tannini ben maturi. Grande l'equilibrio e la persistenza. Ottimo compagno di pranzi e cene importanti, è anche un eccellente vino da meditazione, da bere da solo, lentamente, mentre si tira tardi la sera.

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 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 carne
Vinificazione	FERMENTAZIONE: Macerazione a freddo per circa un giorno in modo naturale. 15/20 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: 18 mesi circa in botti grandi di legno di Allier e Rovere di Slavonia da 25 Hl (Età delle botti dai 5 ai 10 anni per donare una struttura tannica importante). AFFINAMENTO: In bottiglia per 12 mesi in cantina.
Sensazioni	Colore rosso rubino, tendente al granato intenso con l'invecchiamento. Il profumo è complesso e unisce la struttura alla finezza. Sapore con robusta presenza di tannini ma dal grande equilibrio e persistenza. Le uve sono selezionate dai vigneti posti nella parte alta della collina.

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 Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821