ACQUISTATO IL .....

Barbera del Sannio DOP 2021 2021



La Barbera che non ti aspetti

Pensi alla Barbera e la mente viaggia inevitabilmente alle colline del Monferrato e dell'astigiano. Ci mancherebbe altro che non fosse così. Ma il Barbera è un vitigno molto più versatile di quello che si potrebbe immaginare. E infatti anche qui, nel cuore del Sannio campano, si trovano appezzamenti dedicati a questo vitigno da cui si ottengono, come in questo caso, vini di grande piacevolezza. Merito dei suoli, ovviamente, e del clima, ci mancherebbe. Ma anche dell'abilità dei tecnici di cantina che sanno come gestire al meglio questo vitigno di antiche tradizioni. La Barbera del Sannio DOP di Cantine di Solopaca si presenta nel calice di un bel colore rubino vivace che però, con l'invecchiamento, assume le classiche sfumature aranciate. Al naso è intensamente fruttato, con ricordi di gelso nero, liquirizia, muschio e spezie. In bocca è netto e asciutto. Gradevolmente fresco, è un vino perfetto per più di una occasione. Di sicuro richiede un abbinamento di carne, in particolare è adatto agli arrosti e alle grigliate.

La Cantina di Solopaca, in provincia di Benevento, è una tra le più antiche aziende vinicole della Campania. E con circa 120 mila ettolitri di vino prodotti, è anche ai primi posti nella produzione regionale. Ma questi numeri non devono spaventare. Solopaca, infatti, non è assolutamente un colosso industriale senza cuore. Al contrario, la Cantina di Solopaca nasce, cresce e si sviluppa anno dopo anno grazie al duro lavoro di circa 600 viticoltori soci. Artigiani della vigna che gestiscono le proprie piccole aziende con passione e competenza, conferendo alla cantina solo i migliori frutti della loro terra. Nasce così il Solopaca DOC, primo vino nel Sannio ad aver ottenuto il riconoscimento di origine controllata, nel 1974. Le varietà coltivate sono la Falanghina, l'Aglianico, tipiche del Sannio beneventano, ma anche Greco e Fiano. Negli ultimi anni, poi, sono stati riscoperti anche vitigni legati alla tradizione come il Coda di Volpe e la Barbera. In totale l'azienda può contare su circa 1300 ettari di superficie vitata, nel comune di Solopaca, e in 16 comuni limitrofi.

La Vigna

Terreno	terreni di medio impasto argilloso-calcareo.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	spalliera con potatura a Guyot
Densità imp.	3800

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	100% Barbera
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Il vino è ottenuto attraverso una macerazione breve delle vinacce di circa 5/7 giorni in serbatoi a temperatura controllata. La fermentazione malolattica e l'affinamento avviene in vasche di cemento.
Sensazioni	il suo colore rosso violaceo intenso, al naso sentori di violetta, pepe nero e frutti di bosco, si apprezza per la sua morbidezza e per la gentile trama tannica.

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