ACQUISTATO IL .....

Barbaresco DOCG Rizzi Vigneto Fratìn 2021 2021



Caldo, secco, tannico e strutturato

Chi ama Barolo e Barbaresco non si accontenta di bere un buon vino rosso. Ama, piuttosto, apprezzare le diverse sfumature che un territorio unico come la Langa sa domare ai vini che vi si producono. E' il caso di questo Barbaresco proposto da Piazzo Comm. Armando. Fratìn, infatti, è un territorio speciale. Una collina baciata dal sole e una delle zone più vocate per la coltivazione del nobile Nebbiolo. Il suo curioso nome deriva da una vecchia comunità di frati che un tempo abitava un convento sulla sua sommità. Le uve di questa vigna sono vinificate separatamente, per dare vita a un vino dai caratteri intensi, complessi e di grande struttura. Modernista come concezione, questo Barbaresco evolve per almeno 9 mesi in barrique, a cui segue un altro periodo di affinamento in bottiglia all'interno delle belle cantine interrate. Rosso rubino profondo e compatto, ha riflessi che accennano alla tonalità granata. Al naso è intenso e complesso. Si percepiscono sentori fruttati di confettura, prugne secche e lampone. Ma ciò che stupisce maggiormente è l'inconfondibile nota di viola tipica di questo vitigno, a cui si accompagnano sentori più evoluti di spezie, tra cui spiccano la cannella e il pepe verde. In bocca è caldo e secco, tannico e strutturato. Favoloso vino da invecchiamento, già oggi si abbina bene sia a secondi piatti di selvaggina quali faraona e cinghiale, che a formaggi di media e lunga stagionatura.

La valorizzazione del Nebbiolo e del suo potenziale d'affinamento è uno degli obiettivi fondanti dell'azienda albese della famiglia Piazzo. Una cosa che oggi potrebbe apparire scontata ma che ai tempi, siamo negli anni 60, si rivela un'intuizione molto importante. Erano i tempi, infatti, in cui il Nebbiolo era preferito ad altre varietà più ricercate e dunque più redditizie. I poderi coltivati si trovano in diverse zone di Langhe e Roero, con vigneti di proprietà che vanno da Barbaresco a Barolo, comprendendo al loro interno le varietà più tipiche dell'area. Negli anni, sotto la guida prima del fondatore Armando e di sua moglie Gemma, poi della figlia Marina e del marito Franco, e infine dei nipoti Simone e Marco, la cantina Piazzo Comm. Armando ha fatto del rispetto del territorio, della diffusione della cultura piemontese e della ricerca continua del miglioramento dei veri e proprie capisaldi. Ne sono derivati vini fortemente territoriali che non hanno faticato a ottenere ottimi riscontri su tutti i mercati del mondo.

La Vigna

Terreno	marnoso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Pigiatura dei grappoli, fermentazione e macerazione in vasche di acciaio. Il vino evolve almeno 9 mesi in barriques, a cui segue periodo di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrate
Sensazioni	Colore: rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato. Profumo: intenso e complesso, con note fruttate di confettura e prugne secche, sentori floreali di viola, vinosi e speziati che tendono all'etereo col passare degli anni. Sapore: secco e caldo, tannico, di grande struttura e lunga persistenza aromatica.

© 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