ACQUISTATO IL .....

Barbera Piemonte DOC 2020 2020

Pieno, armonico e caldo



Nasce da uva Barbera coltivata da sempre nella zona de La Raia. I grappoli, sani e perfettamente maturi, possiedono un elevato tasso zuccherino e una buona acidita? tipica del vitigno Barbera. Vendemmia tra la fine di settembre e i primi di ottobre, l'uva viene velocemente conferita in cantina in cassette. Segue la diraspa-pigiatura e la fermentazione in presenza delle bucce, con i lieviti naturali. Dopo circa 15 giorni, avviene la svinatura, ossia la separazione del liquido dalle bucce, ma il vino rimane a circa 20 gradi per un altro mese per favorire la cosiddetta fermentazione malolattica. Segue una fase di affinamento in vasche di acciaio e l'imbottigliamento. Colore rosso rubino, con riflessi violacei, al naso emergono chiaramente note intense e floreali che ricordano la rosa e i piccoli frutti di bosco. In bocca è pieno, armonico, caldo, con finale gradevole e sapido. E' il compagno perfetto dei pasti di tutti i giorni e si abbina perfettamente alla pasta con sughi a base di carne, arrosti e formaggi di media stagionatura.

La Raia è un'azienda agricola biodinamica, certificata Demeter. Si trova nel cuore delle colline piemontesi del Gavi, in una zona dalla tradizione vitivinicola antichissima grazie a un microclima unico, influenzato dalla vicinanza del mare. Qui nascono alcuni dei più interessanti vini bianchi piemontesi, ma anche ottimi rossi della tradizione. La Raia si estende per oltre 180 ettari, dei quali ben 48 coltivati a vigneto, con pascoli e boschi di castagno, acacia e sambuco che ospitano numerose specie di animali selvatici. L'azienda è di proprietà della famiglia Rossi Cairo che l'ha acquistata nel 2003 con l'intento di recuperare e valorizzare l'ecosistema originale attraverso un progetto di intervento ampio e ispirato ai princìpi biodinamici. Tra i filari, dunque, si fa largo uso di sovescio, corno letame dinamizzato e stallatico per fertilizzare. Areazione profonda, assenza di pesticidi e modiche quantità di rame e di zolfo di cava, spruzzate solo in determinati periodi dell'anno. La ricchezza e la varietà delle vegetazioni che si trovano all'interno della tenuta, fanno de La Raia una vera oasi di biodiversità per api e altri insetti impollinatori, da cui si ricava (tra l'altro) ottimo miele biologico. Benvenuta natura!

La Vigna

Terreno	Marnoso calcareo
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	La vendemmia viene effettuata tra la fine di settembre e i primi di ottobre. L'uva viene introdotta in cantina dopo la raccolta manuale in cassette. Segue la diraspa-pigiatura, quindi il mosto inizia a fermentare, in presenza della buccia, con i lieviti naturali. Già il giorno successivo si iniziano a effettuare i rimontaggi al fine di estrarre il colore e gli aromi. La fermentazione alcolica prosegue lentamente per 15 giorni; segue poi la svinatura, la separazione del liquido dalla buccia. Il vino rimane a 20 gradi ancora un mese, al fine di favorire la fermentazione malolattica. Dopo alcuni travasi necessari all'illimpidimento del prodotto, il vino viene stoccato nelle vasche di acciaio inossidabile per l'affinamento.
Sensazioni	Colore: rosso rubino granato, con riflessi violacei. Olfatto: note olfattive intense, floreali che ricordano la rosa e piccoli frutti di sottobosco. Gusto: pieno, armonico, caldo, con finale gradevole e sapido

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