ACQUISTATO IL .....

Laudana Nizza DOCG 2021 2021



Una delle migliori espressioni della Barbera piemontese

Laudana è una delle migliori espressioni della Barbera piemontese. Si tratta, infatti, di una selezione di uve provenienti dai migliori vigneti iscritti alla DOCG Nizza. Ubicato su pendii soleggiati e caratterizzati da marne argillo-sabbiose, con ottime esposizioni, il bricco Laudana è la dorsale collinare da cui provengono la maggior parte delle uve utilizzate per la sua produzione. Un'area considerata dagli anziani viticoltori di Vinchio come la piu? vocata per la produzione di uva Barbera. Vendemmia manuale in cassette da 20 chili, la vinificazione viene condotta a termine con cura e precisione. Quindi la fase di affinamento, a malolattica conclusa, avviene in parte in fusti di legno da 75 ettolitri e in parte in piccole botti di rovere da 225 litri. Dopo 18 mesi il Laudana incontra la bottiglia ed e? pronto per essere consumato. Vino di grande personalità, questa Barbera si presenta di un bel aspetto brillante. Colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento, ha un profumo intenso, etereo, lievemente speziato, con un boise? vellutato. In bocca si presenta corposo e di buona struttura. E' armonico e rotondo, con tannini leggeri e dolci, molto persistente. Ideale per accompagnare primi piatti saporiti con sughi di carne o funghi. Si abbina bene anche a secondi a base di carni rosse, come brasati e arrosti, e perfino con la selvaggina.

Nel 1959, anno di fondazione, erano solo 19. Oggi, 2021, i soci della Cantina Cooperativa Vinchio e Vaglio Serra, sono ben 192. In totale gestiscono con cura e passione circa 450 ettari di vigneto. In particolare a Barbera, il cosiddetto "Rubino di Vinchio", ma anche altri vitigni tipici del territorio, come il Dolcetto, il Cortese, il Grignolino, il Nebbiolo, il Brachetto, il Moscato, la Freisa e la Bonarda. A questo fitto gruppo di autoctoni, ossia tipici del territorio, si aggiungono anche i vitigni internazionali che meglio si adattano alle colline piemontesi, come il Pinot Nero, lo Chardonnay, il Sauvignon e il Viognier. I vigneti, in larga parte su pendii molto ripidi, rendono le lavorazioni particolarmente impegnative ma, allo stesso tempo, garantiscono esposizioni ottimali che si traducono in maturazioni perfette. Alla qualità dell'uva raccolta contribuisce, ovviamente, anche la natura dei suoli, le cui componenti minerali garantiscono la produzione di vini di alta qualità. La cantina, invece, dotata di attrezzature all'avanguardia e moderni impianti per la vinificazione, è anche dotata di un'ampia barricaia, ricavata all'interno della collina, che garantisce temperatura e umidità costanti e naturali. Qui si trovano barrique e fusti di rovere francese di varia capienza, dove i vini possono affinare lentamente. Per tutto il tempo necessario.

La Vigna

Terreno	Sabbioso con lieve presenza di argilla
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	BARBERA 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne

Vinificazione Si inizia con la diraspa-pigiatura delle uve ed il trasferimento del mosto in vinificatori orizzontali a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 9 giorni a una temperatura costante iniziale di 24 °C che sale gradualmente fino a 28 °C. Questo consente di ottenere eccellenti profumi e di estrarre dalle bucce la maggior quantità possibile di sostanze polifenoliche. Successivamente a quella alcolica, viene avviata la fermentazione malolattica all'interno di vasche inox a temperatura di 18 °C. Terminata questa fase, il vino viene affnato in barrique, con diversi gradi di utilizzo: buona parte in legno nuovo, ma anche di secondo passaggio o terzo passaggio. Questa fase dura per circa 18 mesi, dopodiché il vino passa ancora un mese in vasche di cemento e viene infine imbottigliato. Prima della commercializzazione sarà proprio in bottiglia che godrà di un ulteriore e definitivo periodo di affinamento di sei mesi.

Sensazioni Colore: rosso rubino con riflessi leggermente granati. Olfatto: vinoso con aromi di frutta fresca, delicato sentore di vaniglia e intenso di caramello. Gusto: pieno, lungo e persistente, sapido ma equilibrato.

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