ACQUISTATO IL .....

Barbaresco DOCG 2022 2022

Corposo e ben equilibrato



La Vigna

Terreno Terreni prevalentemente calcareo argillosi, di medio impasto, ricoperti da sabbie quarzose e limo finissimo, in grado di apportare abbondanza di oligoelementi e garantire un'ampia ed immediata espressione del bouquet.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Controspalliera guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve NEBBIOLO 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione L'uva, raccolta esclusivamente a mano, giunge in cantina integra e qui viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termo condizionate. La macerazione sulle bucce dura circa 8 giorni, intervallando frequenti rimontaggi per permettere al mosto di appropriarsi di tutti gli oligoelementi presenti e di estrarne delicatamente il materiale colorante. La svinatura avviene solo quando tutto lo zucchero si è trasformato in alcol.

Sensazioni Il colore è rosso granato, con riflessi rubino. Il profumo è intenso, persistente, con netto sentore di frutta, rosa canina e

spezie. Il sapore è pieno, corposo, ma, nello stesso tempo, armonico ed equilibrato, con tannini dolci, mai troppo in evidenza.

Barbaresco DOCG della Tradizione nasce da uve nei vigneti aziendali posti su colline di buona pendenza. Qui i terreni sono prevalentemente calcarei e argillosi in grado di garantire un'ampia e immediata espressione del bouquet. Dopo la vinificazione, super accurata come nello stile della cantina, per la delicata fase di affinamento, si ricorre a tradizionali botti di rovere di Slavonia e di rovere francese. Qui il vino riposa per non meno di un anno per poi essere assemblato in una classica botte, di grandi dimensioni, sempre in rovere di Slavonia. Poi, dopo l'imbottigliamento, il vino completa il suo lungo affinamento in bottiglia prima di essere messo in commercio. Questo Barbaresco raggiunge la maturità dopo circa 3 anni dalla vendemmia. Ma si tratta di un vino capace di invecchiare, bene, per molti anni. Anche 20. A patto, sia chiaro, di conservarlo correttamente in cantina, al riparo da qualunque shock e a una giusta temperatura. Colore rosso granato, ha profumi intensi e persistenti, con netti sentori di frutta, petali di rosa e spezie. In bocca è pieno e corposo, ma anche armonico e ben equilibrato. I tannini, finissimi e ben maturi, non sono per nulla invadenti.

Il Barolo, inteso come lo straordinario vino che il mondo intero ci invidia, è nato a pochi metri dalla sede aziendale. Le cantine storiche de Marchesi di Barolo, infatti, si trovano proprio nel centro di Barolo, a pochi passi di distanza dal castello che fu dimora degli ultimi Marchesi Falletti, i primi in assoluto a produrre il nobile rosso, vino dei Re. La famiglia Abbona, attuale proprietaria della Marchesi di Barolo, prosegue idealmente il lavoro iniziato dai Falletti, ponendosi come fedele interprete dei vitigni tradizionali e dei loro luoghi. Mai come in questo caso vale il modo di dire "coniugando tradizione ed innovazione". L'azienda lavora i principali vitigni delle Langhe, del Roero e del Monferrato vinificando i più prestigiosi cru in purezza, affinandoli e proponendoli singolarmente, per meglio esaltarne le diverse espressioni. Conoscenza e rispetto dei diversi vitigni e dei singoli terroir, uniti a una vinificazione che ne esalti i punti di forza. Tutto questo è Marchesi di Barolo.

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