ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Alba DOC "Vigna San Sebastiano" 2021 2021



Barbera in Langa

L'indicazione è chiara e non lascia spazio a dubbi. Questo vino proviene dalla Vigna San Sebastiano, un appezzamento ubicato nell'omonima frazione del comune di Monforte d'Alba. Siamo a pochi chilometri da Dogliani, nel cuore della Langa e quartier generale della famiglia Chionetti. Barbera d'Alba DOC, questo rosso è prodotto con uve Barbera in purezza, vendemmiate a fine settembre e vinificate in vasche d'acciaio. Quindi, dopo la svinatura, il vino viene passato in botti grandi di rovere non tostato dove matura lentamente fino a raggiungere la giusta complessità. Questa Barbera non viene filtrata prima dell'imbottigliamento. Colore rosso rubino intenso, al naso si esprime con sentori di ciliegia e prugna a cui s'aggiunge una intrigante nota speziata. In bocca è ampio, con una decisa acidità, tipica per il vitigno, ben equilibrata dal frutto e dalla struttura. Vino estremamente versatile e piacevole, risotti e pasta al forno sono i suoi abbinamenti ideali.

Il legame della famiglia Chionetti con la vite risale al 19esimo secolo. Anche se il vero punto di svolta avviene solo nel 1912, quando Giuseppe Chionetti acquista la cascina in San Luigi, zona particolarmente vocata, nel comune di Dogliani. Da questo momento in poi la famiglia lega il proprio nome soprattutto a quello dell'uva Dolcetto, che vendeva ai più grandi commercianti del luogo. La commercializzazione delle bottiglie con proprio nome, però, viene sviluppata con l'arrivo in azienda di Quinto, nipote del fondatore Giuseppe., mentre è Andrea, figlio di Quinto, che contribuisce alla crescita dei vigneti di famiglia e all'inizio delle esportazioni verso gli USA. Dal 2013 è Nicola, nipote di Quinto , a portare avanti la tradizione famigliare. Oggi l'azienda può contrare, oltre che sui tre cru storici di Dogliani, anche su 3 vigne nell'area del Barolo acquistate nel 2015. Tutti i vigneti hanno certificazione biologica.

La Vigna

Terreno Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% barbera
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vendemmia a fine settembre e fermentazione alcolica in vasche d’acciaio. Segue affinamento in botti grandi di roveri non tostati. Il vino non è filtrato.
Sensazioni	Il colore è rosso rubino intenso. Al naso si esprime con sentori di ciliegia e prugna a cui s’aggiunge una nota speziata. La bocca è ampia, chiude con una spinta acida, brillante, ma conserva sapidità

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