ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG 2022 2022

Finezza olfattiva, potenza e ottima gradazione alcolica



La Vigna

Terreno	Prevalentemente Limoso-Argilloso con elevata percentuale di calcare
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne

Vinificazione Vinificazione: diraspa-pigiatura a cui segue macerazione pellicolare per 24 ore. Inizio della fermentazione alcolica spontanea a mezzo di lieviti indigeni a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata con picchi di 28°-30° C; durata 28 giorni con rimontaggi quotidiani. Svinatura a secco, sfecciatura e travaso in botti. Fermentazione malolattica: completamente svolta in modo spontaneo in botte. Affinamento: in botte da 25 ettolitri litri per 30 mesi. Assemblaggio ed imbottigliamento senza filtrazione avvenuto a dicembre 2020. Quindi riposo in bottiglia a temperatura costante di 14° C per due mesi prima della commercializzazione

Sensazioni Il nostro Barolo classico ha nel bicchiere le tradizionali sfumature del nebbiolo, del suo rosso trasparente e dei sui riflessi più granati. Al naso una frutta matura e delicate note di spezie e liquirizia donano una notevole espressività, unica di questo vino. In bocca abbiamo un Barolo di grande morbidezza e cremosità che ci invita a goderne subito, ma anche tanta

struttura e ricchezza le quali prospettano un notevole potenziale di invecchiamento.

Questo Barolo DOCG 2018 di Abbona nasce da uve raccolte nei vigneti aziendali di Monforte d'Alba. Vino dotato di grande finezza olfattiva, potenza e ottima gradazione alcolica, che può arrivare a 15 gradi, le uve selezionate provengono da vigneti con un'età media di 30 anni. La vinificazione ha inizio con la classica fase di diraspa-pigiatura, a cui segue una lenta macerazione pellicolare. La fermentazione alcolica viene innescata spontaneamente da lieviti indigeni e per tutta la sua durata il vino viene sottoposto a rimontaggi quotidiani. Segue la svinatura e il travaso in botti dove avviene la conversione malolattica. Per l'affinamento, questo Barolo riposa in botte per un lungo periodo, fino al momento in cui viene assemblato e imbottigliato. Vino di buona struttura e grande finezza, questo Barolo è fresco e immediato, perfetto per essere bevuto fin dai primi anni dopo la messa in commercio pur avendo un notevole potenziale di invecchiamento.

Celso Abbona, bisnonno degli attuali proprietari dell'azienda, fu tra i primi della sua generazione a credere nelle potenzialità del territorio di Dogliani e a valorizzare il Dolcetto, l'uva che su queste colline era in grado di raggiungere l'eccellenza. L'azienda nasce così, con tanto lavoro e tanta passione. Fu proprio Celso a piantare il mitico vigneto di Bricco Doriolo, in frazione Santa Lucia di Dogliani, che oggi rappresenta uno dei più prestigiosi cru della denominazione. Con gli anni, e l'ingresso in azienda delle nuove generazioni, l'azienda è cresciuta e si è espansa, in particolare verso le Langhe. Erano gli anni in cui la scommessa del Barolo era ancora tutta da vincere. Vengono così acquistati i primi appezzamenti che permettono all'azienda di vendemmiare e imbottigliare i primi Nebbiolo. E fu un successo. Oggi, le nuove generazioni proseguono il lavoro, continuando con lo stesso impegno a produrre grandi vini del territorio. L'azienda può contare su circa 52 ettari di vigneti nei comuni di Dogliani, Monforte d'Alba e Novello, tutti condotti in modo sostenibile, per produrre vini buoni, nel pieno rispetto della natura. Molte delle vigne di famiglia, lavorate ancora a mano secondo metodi tramandati da generazioni, sono composte da ceppi vecchi, anche di 60 anni. Sono piante di rara bellezza e in grado di esprimere il massimo della qualità del loro territorio.

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