ACQUISTATO IL .....

"Peiragal" Barbera d'Alba DOC 2023 2023

Maturato per un anno in piccoli fusti di rovere



La Vigna

Terreno Peiragal è un antico termine dialettale che identifica colline di buona pendenza costituite da grandi formazioni di terreno calcareo argilloso molto compatto, con pietre di grandi dimensioni. Queste condizioni limitano l'assorbimento delle piogge e favoriscono un radicamento molto profondo delle viti, alla ricerca dell'umidità che risale, per capillarità, dagli strati profondi. Il risultato è la produzione di grappoli spargoli e, quindi, di un vino assai strutturato, con moderata acidità, presenza alcolica ben bilanciata e tannini dolci, mai troppo in evidenza.

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Barbera

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione VINIFICAZIONE: L'uva, raccolta esclusivamente a mano, è giunta in cantina integra ed è stata immediatamente diraspata

e pigiata delicatamente, per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. Dopo una fermentazione con macerazione di 8 giorni circa a 28° C, il vino è stato separato dalle vinacce e travasato in tini di cemento vetrificato, appositamente realizzati con un isolamento in sughero. Qui, la fermentazione malolattica si è avviata spontaneamente, terminando già nel mese di dicembre. AFFINAMENTO: Questo vino ha maturato per oltre nove mesi, in parte in piccoli fusti di rovere francese da 225 litri e, in parte, nelle tradizionali botti di rovere, per poi amalgamarsi per alcuni mesi in un'unica vasca, a temperatura di cantina, così da giungere ad una compiuta armonizzazione tra le sue componenti nobili. Una leggera nota boisé si unisce all'ampio ventaglio di profumi e sapori, aumentandone la complessità in un'armonica sensazione di piacevolezza. La Barbera d'Alba Peiragal raggiunge la maturità dopo 2 anni dalla vendemmia e il plateau di maturazione è compreso fra i 2 e 5 anni.

Sensazioni

Colore rosso rubino intenso con sfumature malva. Profumo complesso, dove le note fragranti di frutti di bosco si sposano a sentori di cannella e vaniglia. Di corpo pieno ed elegante, con tannini dolci e avvolgenti e una lunga persistenza gustativa.

Peiragal è un antico termine dialettale piemontese, che identifica colline di buona pendenza costituite da grandi formazioni di terreno calcareo argilloso molto compatto, con pietre di grandi dimensioni. Queste condizioni limitano l'assorbimento delle piogge e favoriscono un radicamento molto profondo delle viti, alla ricerca dell'umidità. Il risultato è la produzione di grappoli spargoli e, quindi, di un vino assai strutturato, con tannini dolci, mai troppo in evidenza. E' il caso di questo Barbera d'Alba DOC proposto da Marchesi di Barolo, maturato per un anno in piccoli fusti di rovere francese da 225 litri. L'apporto del legno aggiunge una leggera nota boisé che si unisce al già ampio ventaglio di profumi e sapori, aumentandone la complessità. Un'intensa sensazione di piacevolezza, equilibrio e armonia che accompagna a lungo i nostri sensi. Colore rosso rubino con orli granato intenso e brillante, il profumo è fresco e vivo, con un netto sentore di ribes nero, frutti di bosco, nocciola tostata e vaniglia. Di immediata piacevolezza, il gusto è elegante, con tannini avvolgenti e morbidi. E' un rosso del territorio e si accompagna bene agli antipasti tipici langaroli, come il vitello tonnato e il classico flan di verdure. Perfetto anche con primi piatti ricchi di condimenti e secondi piatti di carne. Buono con le classiche tome piemontesi e più in generale con i formaggi a pasta dura di media stagionatura.

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