ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Alba DOC Superiore "Rocche dei Frisu" 2020 2020

Potenza ed eleganza



La Vigna

Terreno	Terreni argillosi, mediamente calcarei con contenuti di sabbia che variano in base alla posizione.
Esposizione	Esposizione compresa tra sud-est e sud-ovest.
Allevamento	Vigneti tipici a controspalliera e potatura Guyot
Densità imp.	4500 piante per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Si abbina alla perfezione con tutti i piatti saporiti come salumi, secondi a base di carne di maiale, guancia di vitello e formaggi stagionati.
Vinificazione	Lavorazione separata delle uve nel processo di raccolta e vinificazione. Diraspatura e fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche di acciaio con macerazione di 9/12 giorni. Vengono effettuati rimontaggi e delestage in maniera variabile durante la fermentazione. Svinatura e malo lattica spontanea in vasca di acciaio. Stabilizzazione tartarica e sedimentazione avvengono durante il periodo invernale, sfruttando l'azione naturale del freddo, in vasche di acciaio. Affinamento di 6 mesi in botte di rovere francese di capacità compresa tra i 3000 e 4000 litri e alcuni tonneaux da 500 litri. Successiva rifinitura in vasca di cemento per circa un anno prima dell'imbottigliamento effettuato a circa 20 mesi dalla vendemmia. Segue la sosta in bottiglia per minimo 6 mesi prima della commercializzazione.

Sensazioni Rosso porpora intenso. All’olfatto si presentano leggere note speziate e fragrante frutta rossa, proseguendo alla degustazione spiccano aromi di ciliegie sotto spirito. L’importante struttura è sorretta da grande acidità che dona freschezza, equilibrio e persistenza.

"Pura espressione del vitigno Barbera in tutta la sua potenza ed eleganza". Viene descritta così dai suoi creatori la Barbera d'Alba DOC Superiore "Rocche dei Frisu", proposta qui da Abrigo Giovanni. Del resto siamo proprio nel cuore della produzione della Barbera e la Rocche dei Friusu nasce da una selezione dei migliori ceppi aziendali. Prodotta solo nelle annate migliori, è un vino profondo e vivo. Ci troviamo nei dintorni di Diano d'Alba, dove i terreni sono argillosi, mediamente calcarei, con contenuti di sabbia che variano in base alla posizione. Qui, tra i 360 e i 230 metri sul livello del mare, la Barbera giunge a maturazione tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Raccolta manuale, in cesta, per preservane completamente l'integrità, e rapido conferimento in cantina. Si parte con la diraspatura e la fermentazione alcolica, a temperatura controllata in vasche di acciaio, con una macerazione di 9/12 giorni. Al termine della trasformazione e dei conseguenti processi di illimpidimento, il vino passa in botti di rovere francese di diverse capacità per un periodo di circa sei mesi. Successivamente si effettua una rifinitura in vasca di cemento, dove il vino riposa per un altro anno prima dell'imbottigliamento. Sono necessari 6 mesi di ulteriore attesa e poi, finalmente, il vino è pronto per raggiungere gli scaffali ed essere commercializzato. Rosso porpora intenso. Al naso si presentano leggere note speziate e di frutta rossa, seguite da aromi di ciliegie sotto spirito. In bocca, l'importante struttura è ben sorretta da una grande acidità che dona al vino freschezza, equilibrio e persistenza. Perfetta con tutti i piatti saporiti, come salumi, secondi a base di carne di maiale, guancia di vitello e formaggi stagionati.

Un'autentica realtà a conduzione famigliare. Questa è l'azienda Giovanni Abrigo, dal nome del fondatore, che dal 1968 coltiva terreni e valorizza i prodotti delle Langhe. Ai tempi, Giovanni e Maria gestivano la tipica azienda di Langa, con allevamento di bovini di razza Piemontese da carne e piccoli animali da cortile. A questi si aggiungono la coltivazione di campi di cereali, noccioleti, frutteti e ovviamente vigneti per la produzione di vino Dolcetto. Lo sviluppo arriva verso la metà degli anni '80, quando il figlio Giorgio, terminati gli studi di agronomia, inizia ad occuparsi in prima persona della coltivazione di noccioleti e vigneti. Questi ultimi vengono impiantati sui terreni meglio esposti e più vocati dell'azienda. Con l'arrivo del nuovo millennio, poi, sono i loro figli a fare il loro ingresso in azienda. Questo dona nuova linfa e stimoli, e porta, nel 2019, a portare a termine la costruzione della nuova cantina di invecchiamento, che unisce e completa i locali edificati dalle diverse generazioni.

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