ACQUISTATO IL .....

Barbaresco DOCG 2021 2021



Grande personalità e fascino

Vinchio Vaglio propone qui un eccellente Barbaresco DOCG. L'altro Nebbiolo, come potrebbe essere definito, fratello "minore" del nobile Barolo. Vino di grande personalità e fascino, questo rosso di Langa nasce da una accurata lavorazione delle migliori uve provenienti da vigneti selezionati. Una volta giunte in cantina, dopo la diraspa-pigiatura, le uve danno vita al mosto che a sua volta viene trasferito in vinificatori verticali, dove ha inizio la delicata fase di fermentazione e macerazione. Questa dura all'incirca 40 giorni e permette l'estrazione di profumi e sostanze polifenoliche presenti nella buccia. Al termine della trasformazione, il vino subisce una lenta maturazione in legno. In questo caso vengono utilizzate delle botti di rovere di Slavonia da 40 ettolitri, dove il vino riposa per circa 18 mesi, acquisendo eleganza e austerità tipiche dei vini a base di Nebbiolo. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso brillante, con possibili riflessi arancione, dovuti al lento affinamento. Al naso è intenso ed etereo, con note floreali che richiamano la rosa e la viola, a cui si aggiungono aromi di frutta secca. In bocca si scopre un vino caratterizzato da un sapore pieno, austero ma vellutato. Grande la persistenza e l'armonia in tutte le sue componenti. Da provare con primi piatti conditi con sughi di carne, brasati e selvaggina. Ottimo anche con il classico tagliere di formaggi stagionati.

Nel 1959, anno di fondazione, erano solo 19. Oggi, i soci della Cantina Cooperativa Vinchio e Vaglio Serra, sono quasi 200. In totale gestiscono con cura e passione circa 450 ettari di vigneto. In particolare a Barbera, il cosiddetto "Rubino di Vinchio", ma anche altri vitigni tipici del territorio, come il Dolcetto, il Cortese, il Grignolino, il Nebbiolo, il Brachetto, il Moscato, la Freisa e la Bonarda. A questo fitto gruppo di autoctoni, ossia tipici del territorio, si aggiungono anche i vitigni internazionali che meglio si adattano alle colline piemontesi, come il Pinot Nero, lo Chardonnay, il Sauvignon e il Viognier. I vigneti, in larga parte su pendii molto ripidi, rendono le lavorazioni particolarmente impegnative ma, allo stesso tempo, garantiscono esposizioni ottimali che si traducono in maturazioni perfette. Alla qualità dell'uva raccolta contribuisce, ovviamente, anche la natura dei suoli, le cui componenti minerali garantiscono la produzione di vini di alta qualità. La cantina, invece, dotata di attrezzature all'avanguardia e moderni impianti per la vinificazione, è anche dotata di un'ampia barricaia, ricavata all'interno della collina, che garantisce temperatura e umidità costanti e naturali. Qui si trovano barrique e fusti di rovere francese di varia capienza, dove i vini possono affinare lentamente. Per tutto il tempo necessario.

La Vigna

Terreno	calcareo franco argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbaresco 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione: dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito in vinificatori verticali a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 40 giorni a una temperatura iniziale di 23 °C che arriva gradualmente fino a 28 °C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno e le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia. Invecchiamento: fermentazione malolattica e maturazione avvengono in botti di rovere di Slavonia da 40 Hl, per circa 18 mesi, cosa che conferisce al prodotto l'eleganza e l'austerità tipiche dei vini a base di Nebbiolo.
Sensazioni	Colore: rosso rubino brillante con possibili riflessi arancione. Olfatto: gradevole, intenso, etereo, con note floreali ed aromi di frutta secca. Gusto: caldo, pieno, austero ma vellutato, persistente ed armonico.

© 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