ACQUISTATO IL .....

"Vanotu" Barbaresco DOCG 2020 2020

Complessità, concentrazione e tannini morbidi

Il Barbaresco DOCG Vanotu, di Pelissero, nasce con uve provenienti da un vigneto situato nella Cascina Vanotu, situata nell'incrocio tra i comuni di Treiso, Barbaresco e Neive, una zona certamente vocata per la produzione di grandi vini. Ci troviamo a un'altitudine compresa tra i 300 e i 350 metri sul livello del mare. Il terreno, di medio impasto con una ricca componente calcarea, conferisce al vino un carattere unico e particolare. In cantina, fermentazione a temperatura controllata e follature meccaniche automatiche temporizzate e programmate permettono di esaltare al meglio le caratteristiche varietali del Nebbiolo, preservando la sua freschezza e la sua fragranza. L'affinamento avviene in barrique per circa due anni e successivamente in bottiglia per almeno altri nove mesi, conferendo al vino complessità, concentrazione e tannini morbidi ed avvolgenti. Vanotu si presenta di un colore rosso rubino intenso e ampio. Al naso, note fruttate di lampone e ciliegia ben armonizzate con richiami al legno e alla vaniglia. Poi sentori di rosa, salvia, menta, timo e camomilla, che rappresentano il vero "marchio di fabbrica" di questo terreno. In bocca, il vino si distingue per la sua struttura vellutata e avvolgente, con tannini dolci e persistenti. La grande struttura del Nebbiolo e il giusto rapporto acido-tannico promettono un lungo invecchiamento. E' il compagno ideale per antipasti di carne, primi piatti saporiti, secondi di carne rossa e selvaggina. Si sposa inoltre a meraviglia con formaggi stagionati e tartufo.

Tra la torre medievale di Barbaresco e il castello di Guarene, immersa tra il Roero e le dolci colline delle Langhe, sorge la cantina Pelissero. Nelle vene della famiglia scorre sangue "langarolo". La loro filosofia si basa su un connubio perfetto tra tradizione e innovazione: raccogliere per seminare, ovvero guardare al futuro con rispetto per il passato. Oggi i vini di Pelissero, esaltano le diverse varietà tipiche del territorio, dalla Barbera, al Nebbiolo e al Dolcetto. Ogni uva è coltivata sul terreno a lei più congeniale, rispettando la natura e le sue sfumature. Il risultato? E' qui da provare! Un'esperienza da non perdere per tutti gli amanti del vino di qualità.

La Vigna

Terreno	di medio impasto con una ricca componente calcarea adatta a fare vini molto aromatici e molto varietali.
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Affinato per circa due anni in barrique e nove mesi in bottiglia si cerca di ottenere concentrazione, frutto, complessità tannica morbida ed avvolgente.
Sensazioni	Colore intenso ed ampio di un bel rosso rubino, si esprime all'olfatto con note fruttate di lampone e ciliegia accompagnate e ben armonizzate con suadenti note legnose come la vaniglia. La cornice aromatica, oltre ai tipici sentori di rosa, si completa con note di salvia, menta, timo, camomilla, costanti negli anni tanto da costituire quasi il marchio di fabbrica di questo terreno. In bocca si presenta vellutato ampio ed avvolgente con tannini dolci e persistenti. La grande struttura polifenolica del Nebbiolo ed il giusto rapporto acido tannico di questo vino sono sinonimi sicuramente di lungo invecchiamento.

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