ACQUISTATO IL .....

"Corsini" Barbaresco DOCG 2022 2022



La Vigna

Terreno	Terreni argillosi tendenti al calcareo
Esposizione	Est e Sud-Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000-4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi granati. Naso di frutti a bacca scura, spezie e bouquet floreale. Al palato complesso con una nota di amarena e di viola. Buona struttura e tannini fini portano ad un finale lungo e ricco.

Autentica espressione della tradizione piemontese

Il nostro viaggio tra le eccellenze piemontesi ci porta oggi da Araldica, interessante realtà cooperativa, all'avanguardia nella produzione di vini di qualità, caratterizzati dal giusto prezzo allo scaffale. E nello specifico, quello presentato qui è il Barbaresco DOCG Corsini, autentica espressione della tradizione vinicola piemontese. Le colline di Barbaresco, situate nel cuore del Piemonte, sono famose per il loro microclima favorevole e per la qualità dei terreni, ideali per la coltivazione del Nebbiolo. Vini che esprimono un equilibrio perfetto tra potenza ed eleganza, grazie a un fortunato mix di condizioni ambientali e climatiche. Ottenuto esclusivamente da uve Nebbiolo, la produzione del Barbaresco DOCG Corsini segue metodi tradizionali. Dopo la raccolta manuale, le uve sono sottoposte a una fermentazione a temperatura controllata. Il vino poi viene poi affinato in botti di rovere per almeno due anni. Un passaggio cruciale che conferisce al Barbaresco la sua complessità aromatica e la struttura tannica fine. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, impreziosito da riflessi granati. Al naso rivela un bouquet complesso di frutti a bacca scura, spezie e delicati sentori floreali di viola. In bocca, invece, rivela tutta la sua eleganza con note di amarena, accompagnate da una buona struttura e tannini fini, che portano ad un finale lungo e ricco. Un vino buono già oggi ma con un grande potenziale di invecchiamento, regalando sempre nuove sfumature ad ogni sorso. Perfetto per accompagnare carni rosse e formaggi stagionati, il Barbaresco DOCG Corsini si sposa bene a piatti ricchi e saporiti. Da provare con arrosti, brasati e selvaggina.

Araldica rappresenta una delle realtà vitivinicole più importanti del Piemonte, con i suoi 900 ettari di vigneti distribuiti tra le colline del Monferrato, delle Langhe e del Roero. Questi territori non solo offrono paesaggi mozzafiato, oggi riconosciuti Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO, ma sono anche famosi per la loro ricca tradizione enologica e per i vitigni autoctoni di altissima qualità. Sede a Castel Boglione, Araldica è una cooperativa che unisce circa 140 soci, tutti impegnati nella coltivazione delle viti e nella produzione di vini pregiati. Questa organizzazione cooperativa garantisce una filiera corta e controllata, dove ogni operazione, dalla cura dell'acino alla bottiglia, è seguita internamente. Tale approccio assicura non solo una qualità superiore dei vini, ma anche una trasparenza e una sicurezza che il consumatore finale può apprezzare. Da sempre l'azienda investe in tecnologie avanzate e macchinari all'avanguardia, collaborando strettamente con università, scuole enologiche e istituti di ricerca per migliorare costantemente le tecniche di coltivazione e vinificazione. Questo impegno rende la cantina un punto di riferimento dinamico per l'innovazione nel settore vinicolo piemontese. L'azienda, inoltre, segue un protocollo di difesa integrata che minimizza l'impatto ambientale, garantendo al contempo la salute dei consumatori e degli agricoltori. Ogni intervento in vigna è attentamente calibrato in base alle necessità reali, riducendo al minimo i trattamenti chimici. Ultimo, ma non per questo meno importante pilastro dell'azienda, è l'accessibilità della qualità. L'azienda, infatti, crede fermamente che il buon vino non debba essere un lusso per pochi, ma un piacere condiviso. Per questo i vini di Araldica, pur mantenendo una qualità impeccabile, sono pensati per essere apprezzati da tutti, in ogni

occasione, senza risultare mai banali o dozzinali.

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