ACQUISTATO IL .....

"Ceppi Storici" Barbera d'Asti 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	Barbera 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso. Naso caldo e speziato di mirtilli e prugne, con sottili note affumicate. Al palato rivela note di ciliegia matura e frutti di bosco in primo piano, per finire con accenni di sottobosco, tannini a grana fine e una buona complessità.

Corposa ma equilibrata

Ci troviamo in una delle zone vitivinicole più prestigiose d'Italia: le colline del Monferrato, nel cuore del Piemonte. Questo territorio è noto per la sua straordinaria bellezza naturale, caratterizzata da dolci pendii e paesaggi pittoreschi che si estendono tra i 200 e i 400 metri di altitudine. Qui il suolo è prevalentemente argilloso con tendenze calcaree e conferisce ai vini una struttura solida e un'elegante mineralità. Questa fortunata combinazione di fattori crea infatti un ambiente perfetto per la coltivazione di uve di alta qualità. Barbera in purezza, Ceppi Storici, la produzione di questo rosso DOCG segue metodi tradizionali che combinano tecniche antiche con pratiche moderne. Dopo la vendemmia, le uve vengono accuratamente selezionate e sottoposte a fermentazione a temperatura controllata per preservarne l'integrità dei profumi e dei sapori. Al termine della trasformazione, la maturazione del vino avviene in botti di rovere, dove la Barbera acquisisce complessità e profondità. Nel bicchiere, Ceppi Storici si presenta di un bel colore rosso rubino intenso che cattura immediatamente l'occhio. Al naso, un bouquet complesso e avvolgente, con note calde e speziate di mirtilli e prugne che si mescolano armoniosamente. In bocca, questa Barbera d'Alba risulta corposa e ben equilibrata, con tannini morbidi e una piacevole acidità che dona freschezza. I sapori fruttati si integrano bene con le note speziate, creando un'esperienza di degustazione ricca e appagante. Grazie alla sua struttura e alla complessità, questa Barbera si rivela un compagno eccellente per pasti conviviali e occasioni speciali.

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.

© 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