ACQUISTATO IL .....

"Ricacciare" Barbera d'Asti DOCG Superiore 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	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Colore rosso rubino. Naso di prugne mature, amarene con accenni di spezie. Al palato maturo, generoso e robusto dal gusto pieno con sentori fruttati di prugna e amarena.

Maturo, generoso e robusto

Oggi ci troviamo nel cuore dell'Alto Monferrato, tra le colline a Sud di Asti. Qui Araldica dà vita a questa Barbera d'Asti DOCG Superiore Ricacciare, un vino di bella personalità, presentato all'interno di una bottiglia caratterizzata da una bella etichetta elegante. Uve Barbera in purezza, in questo caso i frutti giungono da vigneti che affondano le radici in terreni ricchi e complessi, con suoli, composti da marne calcaree e argille limose che conferiscono al vino una mineralità spiccata e una struttura robusta. La vinificazione, nel rispetto delle caratteristiche uniche del vitigno, ha inizio con una vendemmia a mano nel momento in cui i frutti sono giunti al giusto grado di maturazione. In cantina i grappoli vengono diraspati e pigiati delicatamente. Segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata che permette di esaltare i profumi fruttati e floreali del Barbera. In ultimo il vino affina in botti di rovere per un periodo minimo di due anni, acquisendo eleganza e complessità. Nel calice, Ricacciare si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Al naso rivela un bouquet avvolgente che seduce con note di prugne mature, amarene e accenni speziati di pepe nero e liquirizia. In bocca, invece, si rivela maturo, generoso e robusto. Un sorso pieno e appagante, dove i sentori fruttati di prugna e amarena si intrecciano con la speziatura derivante dall'affinamento in legno. L'acidità croccante e i tannini ben integrati conferiscono equilibrio e persistenza, regalando un finale lungo e appagante. Si accompagna idealmente a carni rosse saporite, come brasati, anatra al forno o stufati di 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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821