ACQUISTATO IL .....

"Mantico" Barbaresco DOCG 2021 2021



Eleganza e complessità

L'altra faccia del Piemonte. Il Barbaresco DOCG, 100% Nebbiolo dal cuore delle Langhe piemontesi. Eleganza e complessità tipici di uno dei vini più nobili d'Italia. Quello proposto qui da Bersano nasce da vigneti che insistono su terreni particolarmente vocati, calcareo-argillosi, composti da marne e sabbie depositate nel corso di milioni di anni. Questo terroir unico, unito al clima temperato con influenze continentali, dona alle uve Nebbiolo caratteristiche distintive. I vigneti, coltivati a circa 400 metri sul livello del mare, godono di un'esposizione ottimale che favorisce la completa maturazione delle uve. La vendemmia, poi, è manuale e selettiva e avviene tra la prima e la seconda decade di ottobre. In cantina, le uve vengono sottoposte a una lunga macerazione in acciaio a temperatura controllata. Durante questa fase, l'estrazione del colore e dei tannini dalle bucce, conferisce al vino la struttura e complessità. Al termine della fermentazione alcolica, il vino subisce anche quella malolattica che ammorbidisce i tannini e dona al vino un profilo più armonico. Ultima fase, la maturazione, avviene in questo caso in grandi botti di rovere per un minimo di 18 mesi, a cui segue un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia per evolversi e raggiungere il suo apice espressivo. Colore rosso granato intenso, al naso questo Barbaresco regala un bouquet avvolgente che si apre su note di marasca, ribes nero, cacao e viola, arricchite da sentori di goudron, una nota calda e intrigante. In bocca, il Barbaresco Mantico conquista con la sua ricchezza e persistenza. I tannini, sebbene vigorosi, sono ben integrati e donano al vino un equilibrio armonioso. I sentori di cuoio, liquirizia e pepe si fondono con eleganza alle note di viola appassita e prugna matura, creando un finale persistente e appagante.

E' passato più di un secolo dalla fondazione dell'azienda Bersano. La data precisa è 1907, come orgogliosamente viene ricordato fin dalla home page del sito aziendale. Siamo a Nizza Monferrato, cuore del comprensorio della Barbera d'Asti. Il vero punto di svolta, però, arrivo solo qualche anno dopo, nel 1935, quando Arturo Bersano, uomo raro per intelligenza e cultura, avvocato per orgoglio di famiglia e vignaiolo per passione, prende il controllo della Cantina che fino ad allora era stata un'impresa a carattere familiare e che vendeva i propri vini solo in ambito regionale. La sua opera è ispirata al motto "se vuoi bere bene comprati un vigneto". Una filosofia che, da vero pioniere, seguirà per tutta la vita. Così nel tempo Bersano e dopo di lui le famiglie Massimelli e Soave, titolari della Casa Vinicola, hanno consolidato una imponente realtà di cascine. Qui, senza dimenticare la forza delle tradizioni, si producono ancora oggi uve di qualità da cui nascono vini tipici della regione. Un'attenzione particolare viene da sempre riservata ai legni per l'invecchiamento, vero e proprio patrimonio aziendale. La Cantina Bersano, infatti, custodisce botti e tonneaux di rovere, con piccole tostature, in ambienti costanti di temperatura e umidità, testati per anni. Oggi Bersano è considerata una delle più importanti realtà vitivinicole del Piemonte.

La Vigna

Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerazione delle bucce in vinificatori di acciaio automatici a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e ossigenazioni fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcool. A seguire, svinatura e sosta con le fecce fini per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica. Affinamento minimo 18 mesi in grandi botti di rovere e bottiglia
Sensazioni	Colore rosso granato intenso. Al naso è caratterizzato da note di marasca, ribes nero, cacao e viola accompagnati dal goudron finale (nota calda, elegante). Gusto ricco, complesso e persistente con tannini vellutati, di cuoio, liquirizia e pepe armonizzati a note di violetta appassita e prugna matura

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