ACQUISTATO IL .....

"Badarina" Barolo DOCG 2017 2017



Piccolo capolavoro piemontese

Un piccolo capolavoro piemontese che sfida il tempo. Stiamo parlando del Barolo DOCG Badarina proposto qui da Bersano che nasce sulle colline di Serralunga d'Alba, dove i vigneti sono baciati dal sole. Un terroir unico che, unito al clima temperato con influenze continentali, dona alle uve Nebbiolo caratteristiche distintive. I vigneti utilizzati per la produzione di questo Barolo DOCG si trovano a circa 350 metri sul livello del mare, dove godono di un'esposizione ottimale che favorisce una maturazione lenta e completa delle uve. Lavorazione tradizionale, si inizia con una vendemmia manuale e selettiva. Le uve vengono raccolte in cassetta, tra la seconda e la terza decade di ottobre. Una volta giunte in cantina, le uve vengono sottoposte a macerazione in acciaio a temperatura controllata. Cruciale, poi, è la delicata e lenta fase di maturazione. Il Barolo DOCG Badarina, infatti, affina per un minimo di 60 mesi in botti di rovere e, successivamente in bottiglia. Questo lungo affinamento permette al vino di maturare e di sviluppare le sue note complesse di spezie, vaniglia, cioccolato e liquirizia. Nel calice si rimane affascinati dal suo colore rosso intenso, con riflessi granati che preannunciano un vino di grande struttura e complessità. Al naso, il bouquet è intenso e complesso. Si apre su note di cacao, menta, ciliegie nere e cuoio, ed è arricchito da sentori di rosa appassita, tartufo bianco e liquirizia. In bocca, conquista con la sua ricchezza, la persistenza e l'eleganza. I tannini, ben integrati, donano al vino un grande equilibrio. Le note speziate, fruttate e floreali si fondono in un finale persistente e appagante, che lascia un ricordo indelebile. Vino perfetto per accompagnare piatti di carne rossa saporiti, selvaggina, formaggi stagionati e tartufi.

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. Le Cantine Bersano, infatti, custodiscono grandi botti e tonneaux dove avviene lentamente la maturazione dei vini, un processo che richiede tempo e pazienza. Oggi Bersano è considerata una delle più importanti realtà vitivinicole del Piemonte.

La Vigna

Terreno	Calcareo con marne argillose e sabbiose
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 48 mesi in botti di rovere, tonneaux e bottiglia
Sensazioni	Colore rosso intenso con riflessi granati. Al naso è ampio, avvolgente e complesso con sentori di frutta rossa matura accompagnati da note speziate e balsamiche. In bocca si presenta intenso, armonico, con tannini ben integrati e persistenti

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