ACQUISTATO IL .....

"Autinbej" Barbaresco DOCG 2023 2023



Il Barbaresco di una volta

Il Barbaresco di una volta, quello prodotto con uve Nebbiolo 100%, provenienti da diversi appezzamenti. Autinbej, infatti, è frutto dell'unione di alcuni cru aziendali di Ca' del Baio, quelli che... "nonno Ernesto in piemontese definiva appunto "autin bej": le vigne o parti di vigne più belle e soleggiate". Vigneti che oggi hanno quasi 20 anni e che beneficiano di un microclima ideale grazie alla loro posizione e altitudine. Le uve vengono diraspate e sottoposte a macerazione sulle bucce per un periodo di 9-15 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata. Questo processo consente di estrarre al meglio gli aromi e i tannini dalle bucce. Dopo la fermentazione, il vino matura per 24 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia, sviluppando struttura e complessità senza sovrastare le note fruttate. Infine, Autinbej affina in bottiglia per almeno 4 mesi prima di essere commercializzato. Nel calice si presenta di un bel colore rosso granato profondo, con riflessi rosa antico all'unghia. Al naso, rivela un profumo intenso e fruttato, con note di lampone e confettura, accompagnate da sentori di violetta, spezie dolci e accenni di cacao. In bocca si rivela caldo, lungo e persistente, con una leggera tannicità che contribuisce alla sua struttura. Il finale riprende le note fruttate percepite al naso, offrendo un'esperienza di degustazione di grande piacevolezza. Grazie alla sua struttura e alla complessità dei tannini, il Barbaresco Autinbej ha un'eccellente capacità di invecchiamento. Può essere conservato in cantina per 10-15 anni, durante i quali continuerà a evolvere, sviluppando ulteriori sfumature aromatiche e accrescendo la sua eleganza. Buono già oggi, si abbina bene a carni rosse, ma anche anatra e maiale.

Situata nel cuore delle Langhe, Ca' del Baio è una storica azienda vinicola che da quattro generazioni rappresenta una passione di famiglia. Fondata oltre cento anni fa, oggi beneficia dell'impegno e della dedizione di tre donne del vino: Paola, Valentina e Federica. Questa tradizione familiare è tipica della regione, dove l'amore per la terra e la produzione del vino viene tramandato di generazione in generazione. La tenuta si estende su 28 ettari, con i vigneti più prestigiosi dedicati alla produzione di Nebbiolo da Barbaresco. Tra questi i cru aziendali di Asili e Pora nel comune di Barbaresco, e Vallegrande e Marcarini nel comune di Treiso. Questi impianti, di età variabile tra i 25 e i 40 anni, producono uve di altissima qualità che danno vita a vini distintivi e di grande pregio. In campagna Ca' del Baio adotta una gestione agronomica secondo il modello "The Green Experience", che promuove pratiche agricole sostenibili e rispettose dell'ambiente.

La Vigna

Terreno	marne grigie calcareo-argillose
Esposizione	Ovest, est
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	15%vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Selvaggina e formaggi stagionati.
Vinificazione	Vinificazione tradizionale in rosso delle uve diraspate con macerazione sulle bucce dai 9 ai 15 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vino ottenuto matura per 24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. Affina in bottiglia per almeno 4 mesi prima di lasciare la cantina.
Sensazioni	Colore rosso granato profondo, con riflessi rosa antico all'unghia; profumo intenso e fruttato che ricorda il lampone e la confettura, ma anche la violetta. Le sensazione eteree si accompagnano a note speziate dolci e accenni di cacao; sapore caldo, lungo, persistente e leggermente tannico. Il retrogusto riporta le note fruttate.

© 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