



ACQUISTATO IL

"Morosa" Barbera d'Alba DOC 2021

2021

Autentico e coinvolgente



Svinando

Autentico e coinvolgente. Basterebbero questi due termini per descrivere la Barbera d'Alba DOC Morosa, proposta qui da Pier Paolo Grasso. Vino rosso della tradizione che ogni buon appassionato di Piemonte dovrebbe assaggiare. L'origine è Treiso, cuore delle Langhe. Un affascinante borgo piemontese con una storia millenaria. Le sue colline, a 250 metri sul livello del mare, presentano terreni di medio impasto con zone argillose, ideali per la coltivazione della Barbera. La Barbera, protagonista assoluta di questa bottiglia, è uno dei vitigni più rappresentativi del Piemonte. Caratterizzata da un'elevata acidità e da tannini moderati, produce vini di corpo medio-leggero, con note fruttate predominanti. Queste caratteristiche rendono la Barbera versatile negli abbinamenti gastronomici e adatta sia al consumo giovane che dopo un breve affinamento. Ne è un bel esempio questo Morosa, maturato esclusivamente in vasche di acciaio inox. Alla vista si presenta di un colore rosso rubino intenso e limpido, con sentori di frutti rossi, come more e ribes nero, seguiti da delicate note balsamiche di eucalipto, e una speziatura che ricorda il pepe nero, poi noce moscata e alloro. In bocca è soprattutto fresco e vellutato, con tannini leggeri e un finale persistente di liquirizia e spezie. Adatto a una vasta gamma di abbinamenti, si sposa particolarmente bene con primi piatti importanti, come paste con sughi di carne, carni alla brace e formaggi stagionati. Inoltre, è un accompagnamento ideale per la "bagna cauda", tradizionale piatto piemontese a base di acciughe, aglio e olio. La sua acidità bilancia perfettamente la ricchezza di questi piatti, esaltandone i sapori senza sovrastarli.

L'azienda vitivinicola Pier Paolo Grasso si trova a Neive, in provincia di Cuneo, nel cuore delle Langhe, una delle zone più prestigiose d'Italia per la produzione di vini di alta qualità. Pier Paolo, fondatore e attuale proprietario, nasce in una famiglia con una forte tradizione vitivinicola e fin da piccolo si dedica all'agricoltura e in particolare alla coltivazione della vite. Dopo aver maturato una solida esperienza nel settore, nel 2000 fonda la sua azienda. La filosofia è quella di produrre vini di alta qualità, che siano espressione del territorio e della passione per la viticoltura. L'azienda è guidata, oltre che da Pier Paolo, anche da sua moglie Sara. Insieme formano un grande squadra e curano ogni dettaglio della produzione, dalla vigna alla bottiglia. Nella gamma di vini prodotti spiccano il Barbaresco DOCG La Fenice, il Barbaresco DOCG Ca' Grossa e il Barbaresco Riserva DOCG Piccola Emma. Tutti prodotti con uve - di qualità - coltivate nel rispetto dell'ambiente e della tradizione.

La Vigna

Terreno	Terreno di medio impasto con zone argillose
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 7 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Dopo la vendemmia vinificazione in rosso e affinamento in vasche di acciaio

Sensazioni Di colore rubino intenso e di gran limpidezza. Al naso immediati frutti rossi di more e ribes nero, lasciano spazio a note balsamiche di eucalipto unite ad una buona speziatura con pepe nero, noce moscata e alloro. Affinato in acciaio, al palato è fresco e vellutato con leggero tannino e finale di liquirizia e spezie. Si accosta primi importanti, carne alla brace e formaggi stagionati. Ottimo anche con la "bagna cauda".

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. 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