



ACQUISTATO IL .....

"Cà Grossa" Barbaresco DOCG 2019

2019

## Struttura complessa e mineralità distintiva



### La Vigna

<b>Terreno</b>	Terreno di buona struttura calcareo con zona argillosa
<b>Esposizione</b>	Est
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4.100

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Nebbiolo 100%
<b>Gradazione</b>	14% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 20 anni
<b>Abbinamento</b>	Menù di carne
<b>Vinificazione</b>	Affinamento nelle grandi botti di rovere da 5000 litri
<b>Sensazioni</b>	Di colore rosso granato molto luminoso. Al naso si apre con note di mora, ribes nero, arancia rossa e prugna. Sul finale, poi, si percepiscono delicate sfumature di pepe nero e fiori di castagno. In bocca il vino è fresco e morbido, con tannini ben levigati che conferiscono struttura senza risultare aggressivi. Il finale è lungo e persistente, con piacevoli richiami alla prugna e alla liquirizia. Buono già oggi, Cà Grossa ha un notevole potenziale di invecchiamento. Può essere conservato anche per 20 anni, periodo durante il quale il vino continuerà a evolvere, sviluppando ulteriori complessità aromatiche e affinando la sua eleganza. Quel che è certo è che quando sarà finalmente stappato, si scoprirà un rosso perfetto in abbinamento a piatti di grande struttura. Ideale con carni rosse in umido, come brasati e stracotti, è ottimo anche con formaggi di capra ed erborinati. Per apprezzarne appieno le qualità, si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima del servizio e, se possibile, decantarla per favorire l'ossigenazione e l'espressione completa dei suoi aromi.

Il Barbaresco DOCG Cà Grossa, omonimo Cru (Menzione Geografica Aggiuntiva) di Barbaresco, già presente sui mappali del XVIII secolo, è uno dei più rappresentativi vini dell'azienda Pier Paolo Grasso. Un rosso di gran carattere e forte territorialità, figlio delle belle colline piemontesi. Nello specifico nasce a Treiso, uno dei comuni autorizzati alla produzione del Barbaresco DOCG. Delimitata a nord dal fiume Tanaro e a est dalle prime propaggini del Monferrato, il Barbaresco si estende su circa 1.500 ettari vitati, di cui 700 coltivati a Nebbiolo, l'unico vitigno ammesso per la vinificazione della DOCG. Le colline di Treiso, con altitudini che variano tra i 300 e i 550 metri sul livello del mare, sono caratterizzate da suoli ricchi di marne calcaree e microelementi, derivanti dall'emersione di antichi fondali marini durante l'era Terziaria. Questi terreni conferiscono al vino una struttura complessa e una mineralità distintiva. Qui il Nebbiolo matura tardivamente e è particolarmente sensibile alle variazioni climatiche, rendendo la viticoltura una vera arte. Cà Grossa è frutto di una fermentazione controllata, seguita da un lento affinamento in grandi botti di rovere da 5.000 litri. Questa maturazione permette al vino di evolvere lentamente, integrando i tannini e sviluppando una complessità aromatica senza sovrastare le note fruttate e floreali tipiche del Nebbiolo. Alla vista si presenta con un colore rosso granato luminoso. Al naso, invece, rivela un bouquet ricco e variegato. Emergono inizialmente note floreali di lavanda e glicine, seguite da sentori fruttati di mora, ribes nero, arancia rossa e prugna. Sul finale, poi, si percepiscono delicate sfumature di pepe nero e fiori di castagno. In bocca il vino è fresco e morbido, con tannini ben levigati che conferiscono struttura senza risultare aggressivi. Il finale è lungo e persistente, con piacevoli richiami alla prugna e alla liquirizia. Buono già oggi, Cà Grossa ha un notevole potenziale di invecchiamento. Può essere conservato anche per 20 anni, periodo durante il quale il vino continuerà a evolvere, sviluppando ulteriori complessità aromatiche e affinando la sua eleganza. Quel che è certo è che quando sarà finalmente stappato, si scoprirà un rosso perfetto in abbinamento a piatti di grande struttura. Ideale con carni rosse in umido, come brasati e stracotti, è ottimo anche con formaggi di capra ed erborinati. Per apprezzarne appieno le qualità, si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima del servizio e, se possibile, decantarla per favorire l'ossigenazione e l'espressione completa dei suoi aromi.

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 2006 fonda l'azienda a filia, la Svinando, che ha al suo capo Pier Paolo e la sua famiglia. L'azienda è gestita da una 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.

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](mailto:customer.service@svinando.com) - 011-19467821