ACQUISTATO IL .....

"La Fenice" Barbaresco DOCG 2019 2019

La Vigna

Terreno	Terreno di medio impasto calcareo con zona argillosa
Esposizione	Ovest, Sud-Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.100

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 20 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Affinamento nelle grandi botti di rovere da 5000 litri
Sensazioni	Di colore granato luminoso e di buona densità. Al naso fiori di rosa e fiori freschi di glicine, prugna.Buona speziatura, in ultimo subentrano le note balsamiche di menta ed eucalipto, bacche di ginepro in finale. Affinato in grandi botti di rovere da 5.000 litri entro cui è fermentato e svolto, di corpo giovane e grande sapidità. Lungo finale balsamico con ritorni evidenti di pepe nero. Si accosta sia a salumi e formaggi della tradizione piemontese, così come a grandi carne rosse speziate.

Struttura e persistenza

Il Barbaresco DOCG La Fenice di Pier Paolo Grasso offre un'esperienza sensoriale ricca e avvolgente, frutto di un'attenta lavorazione e di un terroir unico. Nasce a Treiso, nel cuore delle Langhe piemontesi, un affascinante borgo situato nelle Langhe, regione rinomata per la produzione di vini pregiati. Le colline di Treiso, in particolare, con altitudini che raggiungono i 250 metri sul livello del mare, sono caratterizzate da terreni di medio impasto calcareo con zone argillose, ideali per la coltivazione del Nebbiolo. Secondo alcuni, il nome Treiso deriva dalla pietra miliare che segnava il terzo miglio della strada romana "Magistra Langarum", che collegava Alba Pompeia alla Provenza. Il Barbaresco è una delle denominazioni più prestigiose d'Italia, prodotto esclusivamente con uve Nebbiolo. Il suo disciplinare prevede un invecchiamento minimo di 26 mesi, di cui almeno 9 in botti di legno, per garantire una complessità aromatica e una struttura equilibrata. Per la produzione de La Fenice, le uve vengono raccolte manualmente e sottoposte a una fermentazione controllata. Successivamente, il vino matura in grandi botti di rovere da 5.000 litri, per esaltare le caratteristiche del Nebbiolo senza sovrastarne le delicate note fruttate e floreali. Nel calice La Fenice si presenta con un colore granato luminoso e di buona densità. Al naso emergono inizialmente profumi di rosa e fiori freschi di glicine, seguiti da sentori di frutti rossi come amarena e prugna. Una speziatura ben definita introduce note balsamiche di menta ed eucalipto, bacche di ginepro e un leggero accenno di cacao sul finale. In bocca è freschissimo, con un corpo pieno e aggraziato. I tannini giovani e la grande sapidità conferiscono struttura e persistenza. Grazie alla sua struttura e all'equilibrio tra acidità e tannini, La Fenice ha un notevole potenziale di invecchiamento. Anche 20 anni dalla vendemmia. Sulla tavola si presta a numerosi abbinamenti. Ideale con carni rosse, salumi e formaggi della tradizione piemontese, la sua freschezza e complessità lo rendono un compagno perfetto anche per piatti ricchi e saporiti.

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 Gallina, il Barbaresco Riserva DOCG Rabaja e il Barbaresco DOCG Asili. 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. 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