ACQUISTATO IL .....

"Piccola Emma" Barbaresco DOCG Riserva 2017 2017



Equilibrio ed eleganza

Fate posto in cantina perché quella che presentiamo qui è una vera eccellenza. Una perla enologica firmata da Pier Paolo Grasso. Stiamo parlando del Barbaresco DOCG Riserva "Piccola Emma". Ma procediamo con ordine. Vigneti a Treiso, nel cuore delle Langhe, oggi questo comune è rinomato per i suoi vigneti che si estendono su colline a 250 metri sul livello del mare. Qui i terreni sono caratterizzati da formazioni calcaree, con zone argillose, ideali per la coltivazione del Nebbiolo. Una curiosità: nel 2010, un asteroide della fascia principale è stato ufficialmente denominato "13494 Treiso", in onore di questo piccolo comune ricco di storia. Per il Piccola Emma, le uve Nebbiolo vengono raccolte manualmente e sottoposte a una vinificazione tradizionale in rosso, al termine della quale il vino matura in grandi botti di rovere da 5.000 litri. Questo processo lento permette di ammorbidire i tannini e sviluppare una complessità aromatica interessante, senza sovrastare le caratteristiche intrinseche del vitigno. Equilibrio ed eleganza. Nel calice Piccola Emma si presenta di un colore granato molto limpido. Al naso stupisce per il suo bouquet complesso con piccoli fiori di campo, lavanda e viola mammola che si uniscono a erbe aromatiche come timo e rosmarino. Poi bacche di ginepro e tè nero. Compaiono, inoltre, intriganti note di affinamento, con sentori di cuoio, foglie di tabacco e un leggero accenno di cacao sul finale. In bocca il vino rivela una freschezza e fragranza giovanili, con tannini vellutati e un'eleganza armonica che promette una lunga evoluzione. Notevole il suo potenziale di invecchiamento. Anche più di 20 anni, se ben conservato. Questo Barbaresco Riserva si abbina bene a piatti ricchi e saporiti. Grandi carni in umido, in particolare selvaggina, formaggi a lunga stagionatura, erborinati e caprini. Per apprezzarne al meglio le qualità, si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima della mescita e di decantare il vino.

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 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	14,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 20 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Affinamento nelle grandi botti di rovere da 5000 litri
Sensazioni	Di colore granato molto limpido. Al nasopiccoli fiori di campo, lavanda e viola mammola, subito uniti da sontuose erbe aromatiche, timo e rosmarino, bacche di ginepro, tè nero. In sottofondo arrivano note di affinamento che ricordano cuoio e foglie di tabacco, leggero cacao sul finale. Affinato in grandi botti di rovere da 5.000 litri, al palato rivela un'età ancora giovane, freschezza, fragranza ed eleganza, aronico con un tannino vellutato. si accompagna a grandi carni in umido, speziate, soprattutto selvaggina, ma anche a formaggi a lunga stagionatura, erborinati e caprini. Eè consigliabile aprire la bottiglia almeno un'ora prima della mescita e decantare.

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 · 011-19467821