ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Alba DOC 2020 2020



Mineralità e complessità aromatica

Situata nel cuore delle Langhe piemontesi, Diano d'Alba è una località che incanta per la sua bellezza paesaggistica e la sua tradizione vitivinicola. Questo territorio, con le sue colline ondulate e i suoi vigneti a perdita d'occhio, rappresenta un vero e proprio paradiso per gli amanti del vino. Le colline di Diano d'Alba, note per i loro "Sörì", ovvero le aree più vocate alla viticoltura, offrono condizioni ideali per la coltivazione della vite grazie all'esposizione favorevole e ai terreni ricchi di minerali. Qui nasce il Barbera d'Alba DOC delle Tenute Stefano Farina, un vino che esprime appieno le caratteristiche del suo territorio. Ottenuto al 100% da uve Barbera, i vigneti si trovano a un'altitudine di circa 600 metri sul livello del mare, su suoli argillosi e ricchi di ferro, elementi che conferiscono al vino una particolare mineralità e complessità aromatica. La vendemmia avviene nella prima decade di ottobre, momento in cui le uve raggiungono la maturazione ottimale. Al termine della vinificazione, il vino matura per 4-6 mesi in vasche di acciaio, seguiti da 12 mesi in botti di rovere francese, per poi affinarsi in bottiglia prima della commercializzazione. Colore rosso intenso, al naso emergono sentori di frutta nera e rossa, come ciliegia e mora, accompagnati da delicate note speziate di vaniglia derivanti dall'affinamento in legno. In bocca la tannicità è ben integrata e l'acidità naturale è spiccata ma non fastidiosa. Per quanto riguarda gli abbinamenti, questa Barbera si sposa bene con piatti a base di carne, come arrosti, brasati e selvaggina.

La storia delle Tenute Stefano Farina affonda le sue radici negli anni Trenta, quando Stefano Farina e sua moglie Giovanna gestivano una trattoria in cui, oltre a servire cibo, si mesceva vino. Fu in questo contesto che Stefano sviluppò un interesse crescente per l'enologia, decidendo nel 1939 di avviare una propria azienda vinicola, nonostante le difficoltà legate al periodo bellico. Nel 1941, la famiglia si trasferì a Erba, in Lombardia e qui Stefano trasmise ai suoi figli, in particolare a Giancarlo, la passione per il vino. Quest'ultimo, dopo aver studiato enologia ad Alba, comprese l'importanza di produrre vino di qualità direttamente dalle proprie vigne. Oggi le Tenute Stefano Farina vantano cinque proprietà situate in alcune delle regioni vitivinicole più rinomate d'Italia: Piemonte, Toscana e Puglia. La prima acquisizione risale alla metà degli anni Settanta con "La Traversa" a La Morra, nel cuore delle Langhe piemontesi. Successivamente, l'azienda si è espansa nel Chianti Classico, nell'Albese, nel Casentino e infine nel Salento, in Puglia, terra particolarmente cara alla famiglia per i legami storici con la commercializzazione dei vini da parte del fondatore. La filosofia aziendale punta alla valorizzazione dei vitigni autoctoni, attraverso pratiche enologiche moderne, per ottenere vini che riflettano l'essenza del loro territorio.

La Vigna

Terreno	argilloso e ricco di ferro
Esposizione	sud, sud-ovest
Allevamento	Controspalliera, potatura cordone sp
Densità imp.	4000 ceppi/ha

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5-10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia nella prima decade di ottobre. Fermentazioni alcoliche e malolattiche condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata. Invecchiamento per 4/6 mesi in vasche di acciaio, 12 mesi in botti di rovere francese,affinamento in bottiglia prima della vendita.
Sensazioni	Vino di colore rosso intenso con sentori di frutta nera e rossa che si fondono con note di fini speziature di vaniglia. Al palato la tannicità si integra al volume e alla morbidezza.

© 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