ACQUISTATO IL .....

Barbaresco DOCG 2022 2022

Piacevole... addirittura "scolastico"



Cantina Produttori del Barbaresco presenta questo Barbaresco DOCG, semplicemente piacevole e "scolastico" per chi vuole scoprire il mondo di questo rosso piemontese. Situato nel cuore delle Langhe, il comune di Barbaresco è circondato da dolci colline. I vigneti dei Produttori si estendono tra i 350 e i 500 metri sul livello del mare. Colline con terreni argilloso-calcarei arricchiti da venature sabbiose che offrono condizioni ideali per la coltivazione del Nebbiolo. Questo vitigno è noto per la sua capacità di esprimere al meglio le peculiarità del territorio, dando vita a vini di grande struttura e longevità. La vinificazione segue metodi tradizionali. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata, con una macerazione sulle bucce di circa 24 giorni, con rimontaggi effettuati due volte al giorno. Dopo la fermentazione malolattica, il vino matura per 20 mesi in botti di rovere da 50 ettolitri, acquisendo complessità aromatica e la struttura del vino. Alla vista si presenta di un colore rosso granato brillante. Al naso rivela un bouquet complesso con sentori di cuoio, frutti rossi maturi come ribes e lampone, e delicate note speziate. In bocca si scopre un corpo medio, con sapori di frutta rossa fresca, spezie e una piacevole mineralità. I tannini sono ben integrati, conferendogli equilibrio e una lunga persistenza. Questo Barbaresco DOCG va accompagnato a piatti a base di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati. La sua eleganza e complessità lo rendono ideale per accompagnare preparazioni come brasati, arrosti e piatti tipici della cucina piemontese.

Produttori del Barbaresco è una cooperativa vinicola fondata nel 1958 nel cuore delle Langhe piemontesi, nel comune di Barbaresco. Oggi, questa realtà conta oltre 50 membri che coltivano 120 ettari di vigneti dedicati esclusivamente al vitigno Nebbiolo, l'unica varietà ammessa dal rigido Disciplinare. Ogni socio coltiva con dedizione i propri vigneti, tramandando di generazione in generazione le competenze necessarie per ottenere uve di alta qualità. Le famiglie conferiscono i loro raccolti alla cantina sociale, dove vengono vinificate. Il territorio di Barbaresco è caratterizzato da colline dolci e terreni calcareo-argillosi, ideali per la coltivazione di uve di alta qualità. La combinazione di suolo, clima e altitudine conferisce ai vini una struttura elegante e una complessità aromatica distintiva. La cantina valorizza le diverse sfumature del territorio attraverso la produzione di Riserve provenienti da specifici cru, come Asili, Montefico, Montestefano, Muncagota, Ovello, Pajè, Pora e Rabajà. Questi vini, prodotti solo nelle annate eccezionali, offrono agli appassionati un'esperienza unica, permettendo di apprezzare appieno la complessità del vigneto.

La Vigna

Terreno	Argilloso calcareo con venature sabbiose
Esposizione Allevamento	guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione: fermentazione in acciaio a 28 gradi, 24 giorni sulle bucce con rimontaggi 2 volte al giorno, malolattica svolta. Il vino poi invecchia in botti di rovere da 50 ettolitri per 20 mesi.
Sensazioni	Rosso granato. Al naso si caratterizza per sentori di cuoi, frutti rossi e spezie. Al palato è di corpo medio, con sentori di frutta rossa fresca, note speziate e minerali ben equilibrate.

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