ACQUISTATO IL .....

"Asili" Barbaresco Riserva DOCG 2020 2020

36 mesi in botti di rovere

Barbaresco Riserva DOCG Asili, prodotto dalla storica Cantina Produttori del Barbaresco, è una bella espressione del Piemonte e delle sue colline, ricche di storia e tradizione. Nasce dal Cru Asili, dove le colline del Barbaresco si estendono tra i 350 e i 500 metri sul livello del mare. Qui, il suolo è prevalentemente argilloso-calcareo, con venature sabbiose che donano al vino eleganza e complessità. Il clima continentale, con estati calde e inverni freddi, unito alle nebbie autunnali che avvolgono le vigne, crea le condizioni perfette per la maturazione del Nebbiolo, il vitigno principe di questa zona. Dopo la vendemmia manuale e il conferimento delle uve in cantina, il mosto fermenta in contenitori d'acciaio a temperatura controllata, con una macerazione sulle bucce di circa 28 giorni. Segue la fermentazione malolattica, che ammorbidisce l'acidità del vino, e la lunga fase di maturazione in botti di rovere per 36 mesi, seguito da un ulteriore riposo in bottiglia prima della commercializzazione. Asili si presenta nel calice di un colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Al naso è un trionfo di frutta rossa matura, come ciliegia e lampone, accompagnata da note floreali di violetta e sfumature balsamiche e speziate di liquirizia e pepe. In bocca è strutturato e dotato di buon corpo, con tannini presenti ma ben integrati, e una persistenza lunghissima che lascia il segno. Buono già oggi, questo vino ha un'ottima capacità di invecchiamento. In cantina può attendere anche 15 anni, in attesa di trovare l'abbinamento ideale. Perfetto per accompagnare carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati, come il Castelmagno.

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, riconoscono ai singoli cru le loro caratteristiche uniche, offrendo agli appassionati delle esperienze sensoriali per ottenere di apprezzare la peculiarità di ciascun cru.

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	12 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menù di carne

Vinificazione Le uve Nebbiolo provengono dal Cru Asili, dove il terreno calcareo-argilloso conferisce al vino una struttura elegante e complessa, spiccatamente fruttato e floreale. Il mosto fermenta per circa 7 giorni in contenitori d'acciaio a temperatura controllata, con una macerazione di 30 giorni, macerando per 28 giorni sulle bucce, con svolgimento della Malolattica. Segue quindi l'affinamento, che ha dapprima una durata di 36 mesi e si svolge in botti di rovere, e poi, dopo l'imbottigliamento, prosegue per altri 6 mesi direttamente in vetro.

Sensazioni colore rosso rubino con riflessi granati. Il naso intenso e complesso si apre con sentori di frutta rossa matura per poi dirigersi verso aromi floreali, balsamici e speziati. All'assaggio è strutturato, di corpo, con un tannino accentuato ma non invadente, con lunghissima persistenza.

© 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