ACQUISTATO IL .....

"Montestefano" Barbaresco Riserva DOCG 2020 2020



Altissima qualità

Unisce eleganza, struttura e una spiccata capacità di invecchiamento. Stiamo parlando del Barbaresco Riserva DOCG Montestefano di Cantina Produttori del Barbaresco, un vino che sa raccontare il suo territorio con autenticità e complessità. Nasce nel cuore delle colline di Barbaresco, un'area rinomata per la produzione di vini di altissima qualità. Il vigneto Montestefano, situato tra i 200 e i 400 metri sul livello del mare, è uno dei Cru più celebri della zona. I terreni, con un fondo argilloso e ricco di calcare, donano al vino struttura, mineralità e una spiccata capacità di invecchiamento. Il nome "Montestefano" deriva dalla presenza di una piccola cappella dedicata a Santo Stefano, situata nei pressi del vigneto. Questo Cru è noto per produrre vini potenti ma eleganti, che riflettono perfettamente il carattere del territorio. Come da disciplinare, è prodotto al 100% con uve Nebbiolo. Dopo la vendemmia manuale, le uve vengono fatte fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce per estrarre colore e tannini. Segue la fermentazione malolattica, che ammorbidisce l'acidità del vino e l'affinamento in botti di rovere per almeno 36 mesi, seguito da un ulteriore riposo in bottiglia di 6 mesi. Montestefano è "pensato" per maturare bene e a lungo. Ma già da giovane mostra un carattere affascinante. Sentori di frutta rossa, come ciliegia e lampone, che evolvono verso note floreali di viola, fiori secchi e speziate, come pepe e liquirizia. Con l'invecchiamento, il bouquet diventa ancora più ricco, con aromi di tabacco, cuoio e sottobosco. Al gusto è strutturato e di buon corpo, con tannini presenti ma ben integrati, e un finale lungo ed elegante.

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 un'esperienza unica per gli appassionati.

La Vigna

Terreno	terreni con fondo argilloso e ricchi di calcare
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 15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo la vendemmia manuale, il vino fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata per 15-24 giorni, prima di iniziare l'invecchiamento in legno per almeno 36 mesi. Dopo un periodo di affinamento in bottiglia, il vino è pronto per essere messo in commercio.
Sensazioni	Vino dedicato all'invecchiamento, meno austero del Barolo, ma certamente più pronto alla beva; siamo di fronte a un vino elegante e di corpo, strutturato, complesso e pieno. Da giovane mostra caratteri fruttati, che evolvono poi verso aromi di viola, di fiori secchi e di spezie. Con l'invecchiamento il bouquet rivela una grande ricchezza, una piacevole ampiezza e una importante eleganza.

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