

Svinando

ACQUISTATO IL

Barbera Piemonte DOC 2024

2024

Schietto, vivace, inconfondibilmente piemontese



Questa Barbera di Cantina del Borgo Reale è un omaggio autentico alla tradizione piemontese, un rosso che porta nel calice l'anima più sincera di questa terra. Dal colore rubino brillante, esprime al naso profumi freschi di ciliegia e lampone, impreziositi da leggere sfumature speziate. Al sorso si presenta vivace e armonioso, con tannini morbidi e ben levigati che lasciano spazio a una piacevole freschezza. È un vino immediato, diretto, che conquista per la sua genuinità e per il suo carattere schietto ma mai aggressivo. Perfetto compagno a tavola, sa esaltare i piatti della tradizione contadina come paste al ragù, agnolotti o un bollito leggero. Servito a 16-17°C, rivela tutta la sua anima conviviale, trasformando ogni occasione in un momento di autentico piacere. Con i suoi 12,5% vol., è ideale per chi cerca un rosso equilibrato, classico e inconfondibile, capace di raccontare con semplicità e sincerità il gusto del Piemonte.

Cantine del Borgo Reale è un marchio storico da queste parti, e ha saputo raccontare il proprio territorio in modo sempre diverso e sempre nuovo. Con i piedi ben saldi nella tradizione e lo sguardo che sa spaziare altrove (ogni vino viaggia in qualche modo controcorrente), questa cantina è un piccolo tassello prezioso del grande mosaico vinicolo piemontese. Da seguire con rinnovata curiosità.

La Vigna

Terreno Esposizione Allevamento Densità imp.

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Barbera

Gradazione 12.5% vol **Temp. Servizio** 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni Naso: fragranti note di ciliegia e lampone, con delicati richiami speziati. Bocca: fresco e scorrevole, con tannini morbidi e

un frutto pieno. Al palato: equilibrato e vivace, chiude con un finale sincero e piacevolmente persistente.