ACQUISTATO IL .....

Barbaresco DOCG 2022 2022



Il classico del Barbaresco

Espressione autentica di Castello di Verduno, questo Barbaresco nasce da selezionate uve Nebbiolo coltivate sulle colline più vocate delle Langhe, attorno a Verduno. Un vino che interpreta con rigore e sensibilità lo stile della denominazione, puntando su finezza ed equilibrio. La vinificazione tradizionale e il lungo affinamento in legno accompagnano il vino verso una naturale armonia espressiva. Nel calice mostra un rubino brillante con lievi riflessi granati. Il profilo aromatico è elegante, con richiami di rosa appassita, piccoli frutti rossi, spezie delicate e note balsamiche. Al palato è raffinato e profondo, con tannini setosi e una freschezza ben integrata. La struttura è slanciata ma persistente, capace di evolvere con grazia nel tempo. Un Barbaresco di carattere classico, pensato per chi cerca precisione, identità territoriale e grande bevibilità gastronomica.

Il Castello di Verduno si trova nel cuore della Langa piemontese. Azienda vinicola storica, le sue radici affondano addirittura nel XVI secolo, quando la famiglia Cerrato iniziò la costruzione del castello. Diventato nel corso dei secoli simbolo delle viticoltura della regione, è passato sotto il controllo dei Savoia e poi di Re Carlo Alberto che, nel 1838, lo affidò alla gestione di Carlo Staglieno, un pioniere dell'enologia. Oggi l'azienda è gestita dalla famiglia Bianco che, forte di una lunga tradizione vitivinicola a Barbaresco, ha contribuito a valorizzare i pregiati vitigni Nebbiolo e Pelaverga. Quest'ultimo, in particolare, è un vitigno raro e autoctono che cresce esclusivamente a Verduno. E, proprio al Castello di Verduno, furono i primi a dedicarsi, con coraggio, alla coltivazione di questo vitigno già dal 1972. Ancora oggi la filosofia aziendale è basata sulla tradizione, con una vinificazione che rispetta i metodi storici, come la fermentazione in tino aperto e l'affinamento in grandi botti di rovere.

La Vigna

Terreno Terra bianca, con un alto contenuto di calcare, noto come "Marne di Sant'Agata" (limo-sabbia-argilla)

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Nebbiolo

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione l vino è stato affinato per 18 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e 1 mese in vasche di acciaio, seguiti da 8 mesi in bottiglia

Sensazioni Rosso granato classico tipico della varietà Nebbiolo. Pulito e preciso con fragole, violette, felci e pepe nero al naso. Lungo e saporito con un equilibrio meraviglioso.

© 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