ACQUISTATO IL .....

Barbaresco DOCG 2022 Rabajà-Bas 2022



La potenza elegante del Rabajà

Espressione di alta gamma firmata Castello di Verduno, il Barbaresco Rabajà Bas nasce da una selezione rigorosa di Nebbiolo nel celebre cru di Barbaresco. Una parcella storica che garantisce basse rese e massima concentrazione espressiva. La vinificazione tradizionale, con macerazioni attente e affinamento prolungato in legno, costruisce un profilo profondo e autorevole. Nel calice si presenta con un rubino luminoso dai riflessi granati. Il bouquet è ampio e stratificato, con rosa appassita, ciliegia matura, spezie fini e note balsamiche. Al palato è strutturato, preciso, con tannini fitti ma perfettamente integrati. La freschezza sostiene la materia e accompagna un finale lungo e persistente. Un Barbaresco di cru, pensato per clienti evoluti e per una cantina di lungo periodo.

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 da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Il vino è stato affinato per 20 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e 1 mese in vasche di acciaio, seguito da 15 mesi in bottiglia prima della sua uscita

Sensazioni Rosso granato denso. Si apre con note pure di lampone maturo con toni minerali, erbacei e di conifere. Struttura solida con tannini rimbombanti e finale lungo e solido.

© 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