



ACQUISTATO IL

"Bricco del Cuculo" Barbera d'Alba DOC 2021

2021

il Cru che definisce Barbera



Prodotto simbolo di Castello di Verduno, il Barbera d'Alba Bricco del Cuculo nasce da una delle colline più vocate di Verduno, nel cuore delle Langhe. Un vigneto storico, esposto in modo ideale, regala uve Barbera di grande equilibrio e profondità. La vinificazione è improntata al rispetto del frutto, con un affinamento che ne esalta finezza e complessità. Nel calice si presenta con un colore rubino intenso e luminoso. Al naso emergono note di ciliegia matura, piccoli frutti di bosco e delicate sfumature speziate. Il sorso è pieno, dinamico, sostenuto da una freschezza vibrante e da una tessitura elegante. La struttura è avvolgente, ma sempre armoniosa, con un finale lungo e pulito. Un Barbera d'autore, capace di interpretare con precisione il carattere del cru e del territorio.

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	Calcareo
Esposizione	Est, Sud-Ovest
Allevamento	
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Barbera
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Il vino, senza preventive chiarifiche, né filtrazioni, è stato imbottigliato il 19 maggio 2023. Le uve, attentamente selezionate, sono state raccolte a mano, in cassette forate, il 23 settembre 2021. La macerazione con periodiche follature manuali si è protratta per 16 giorni in vasche di acciaio con regolari follature. Il vino è stato affinato per 13 mesi in botti di rovere di Slavonia e 1 mese in contenitori di acciaio.
Sensazioni	Colore rosso rubino molto scuro. Profumo intenso di spezie, frutti rossi, cuoio, fiori con note minerali e di liquirizia. Ottima struttura con ricca freschezza. Si migliora con l'invecchiamento.

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