ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG Massara 2020 2020

Profondo, elegante e territoriale



Il Barolo Massara è una delle espressioni più identitarie firmate Castello di Verduno, nato da selezionate uve Nebbiolo provenienti dal prestigioso cru Massara, nel comune di Verduno. Un vigneto storico che regala concentrazione, finezza aromatica e una straordinaria precisione espressiva. La vinificazione tradizionale, seguita da un lungo affinamento in legno, accompagna il vino verso una maturità profonda ed equilibrata. Nel calice si presenta con un rubino luminoso dai riflessi granati. Il profilo olfattivo è complesso, con note di rosa appassita, amarena, spezie fini e delicati accenti balsamici. Il sorso è strutturato e avvolgente, sostenuto da tannini nobili e da una freschezza perfettamente integrata. La progressione è ampia e il finale lungo, elegante e persistente. Un cru di Barolo, pensato per chi cerca personalità, precisione territoriale e grande potenziale di evoluzione.

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"
Esposizione	Sud-Est
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	La maturazione è avvenuta per 32 mesi in botti grandi di rovere austriaco e di Slavonia e per 1 mese in vasche di acciaio. L'affinamento è avvenuto in bottiglia coricata per 17 mesi
Sensazioni	Colore rosso rubino brillante dal profumo ampio e balsamico. Una miscela complessa di erbe, more, menta, liquirizia dolce e frutta matura. Corposo e saporito con tannini decisi e lungo finale.

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