



ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG 2021

2021

## Il Barolo della pura eleganza



*Svinando*

Espressione classica del Nebbiolo firmata Castello di Verduno, questo Barolo DOCG nasce da vigneti selezionati sulle colline più vocate delle Langhe, attorno a Verduno. Un progetto enologico che unisce rigore produttivo e profondo rispetto della tradizione. La vinificazione tradizionale e il lungo affinamento in legno accompagnano il vino verso una maturità espressiva completa. Nel calice si presenta con un rubino luminoso che evolve verso eleganti riflessi granati. Il profilo aromatico è ampio e raffinato, con rosa appassita, frutti rossi maturi, spezie fini e delicate note balsamiche. Il sorso è profondo e strutturato, sostenuto da tannini nobili e da una freschezza perfettamente integrata. Il finale è lungo, armonico e persistente. Un Barolo di grande equilibrio, pensato per la tavola importante e per una lunga evoluzione in cantina.

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 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** Il vino è stato affinato per 25 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e per 1 mese in vasche di acciaio. Successivamente viene affinato per 13 mesi in bottiglia prima della sua uscita

**Sensazioni** Colore rosso granato. Una complessa e calda miscela di erbe, more, menta, liquirizia dolce e frutta matura. Corposo e sapido con tannini fini e un finale persistente.

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