



ACQUISTATO IL

Barbera Pinerolese DOC 2023

2023

Il Piemonte autentico



Questa Barbera nasce nel Pinerolese, un'area dove la viticoltura è ancora un gesto di identità e non di routine. Le uve provengono da vigne coltivate con cura artigianale, puntando su equilibrio, pulizia espressiva e coerenza stilistica. Il risultato è una Barbera dal profilo autentico: frutto nitido, freschezza dinamica e una struttura misurata, pensata per una bevibilità immediata ma non banale. Al sorso unisce energia e precisione, con un finale che richiama il carattere del territorio e invita al secondo calice.

Nel cuore del Pinerolese, ai piedi del Monviso, Le Marie nasce da una storia di famiglia che ha scelto di restare fedele alla propria terra. Qui la vigna si lavora in altura, tra suoli di scisti rossi e forti escursioni termiche, per dare al vino identità vera. Ogni bottiglia è il risultato di scelte artigianali, tempi rispettati e produzione volutamente limitata. Non moda, non scorciatoie: solo territorio, precisione e carattere. I vini Le Marie parlano di montagna, luce e freschezza, con uno stile pulito e riconoscibile. È la tipica cantina di nicchia che non fa rumore, ma lascia il segno. Perfetta per chi cerca qualcosa di autentico da raccontare; già dal primo calice.

La Vigna

Terreno terreno scistoso, di colore rosso, ricco di rari e preziosi sali minerali, derivati dalla disgregazione di rocce primordiali

Esposizione Allevamento guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve barbera 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 6 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vendemmia manuale in piccole casse da 20 chili circa. A vendemmia effettuata l'uva viene diraspata e pigiata, effettua una macerazione di 7/10 giorni a temperatura controllata, per ottenere estrazione di sostanze coloranti voluta, terminata la fermentazione primaria il vino viene travasato alcune volte a questo punto viene favorita la fermentazione malolattica, terminata la stessa il vino subisce ulteriori travasi per favorire l'illimpidimento terminata questa fase il vino affina per circa 12 mesi in acciaio. Si raccomanda di mantenere il vino a temperature dai 12 ai 18 gradi per una perfetta conservazione degli aromi.

Sensazioni Alla vista si presenta di colore rosso granata con riflessi rubini molto vivi. Al naso esprime note floreali di viola e rosa, con rimando a frutti rossi tipici del vitigno, ben amalgamate con le note di affinamento che riportano i profumi alla piena territorialità del prodotto. Vino morbido ed elegante, con la classica acidità tipica del vitigno, la persistenza è in generale da buona a ottima (lunga o molto lunga) con ricordi fruttati e delicata tannicità (più aggressiva nelle annate più giovani)

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