



ACQUISTATO IL

"Traifilari" Barbera d'Alba DOC 2023

2023



Tra i filari, l'eleganza piemontese che scalda il sorso

Tra le colline albesi, a 320 metri di altitudine, nasce un Barbera che racconta il Piemonte più autentico: il Barbera d'Alba DOC "Traifilari". Siamo a La Torre, nel cuore di Alba, dove suoli sabbiosi e calcarei e un'esposizione a ovest accompagnano una maturazione lenta e completa delle uve. Le viti, di circa dieci anni, vengono vendemmiate a mano con attenta selezione dei grappoli, per portare in cantina solo il meglio. La vinificazione unisce precisione e rispetto della materia: fermentazione a temperatura controllata e macerazione sulle bucce per esaltare struttura e complessità. Segue un affinamento di 12 mesi in botti di rovere, tra legni grandi e piccoli, che dona equilibrio e profondità senza coprire il frutto. Nel calice si presenta con un rosso rubino purpureo intenso. Il profumo è ampio e speziato, con note floreali e richiami di marasca matura. Al palato è pieno, caldo ed elegante, con una trama armonica che avvolge senza appesantire. È un vino che parla la lingua della tradizione, ma con uno stile accessibile e contemporaneo. Perfetto con la cucina piemontese. Un Barbera che non cerca compromessi: diretto, autentico, profondamente territoriale.

L'azienda agricola Cascina Boschetti Gomba nasce nel 1991, per mano di Sergio Gomba che ancora oggi la conduce. Dall'iniziale unico ettaro e mezzo di proprietà, l'azienda è cresciuta sino a raggiungere undici ettari attuali, buona parte coltivati a Nebbiolo da Barolo e destinati alla produzione del rinomato Barolo Boschetti di cui Gomba è l'unico produttore. Lo stile Gomba si colloca idealmente a metà strada tra tradizione e innovazione. I suoi vini sono prodotti cioè con macerazioni di media lunghezza e affinamenti in contenitori di diversa dimensione e materiali. Ne derivano vini che possono esprimere grande potenza ed eleganza. Vini che non hanno bisogno di decenni per raggiungere la loro perfetta maturità ma che non temono neppure di essere lasciati in cantina per qualche anno in attesa dell'occasione giusta per stapparli.

La Vigna	
Terreno	sabbioso e calcareo
Esposizione	Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4400
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Barbera
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	pigiatura soffice con diraspatura. Fermentazione a temperatura controllata con macerazione di 6-7 giorni sulle bucce. Affinamento per 12 mesi in botti di rovere piccole e grandi e successivo stoccaggio in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento. Breve affinamento in bottiglia
Sensazioni	Colore: rosso rubino purpureo. Profumo: bouquet intenso e speziato; sentori di fiori e frutti con prevalenza di marasca matura. Sapore: pieno, caldo ed elegante.

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