



ACQUISTATO IL

"Vallegrande" Barbaresco Riserva DOCG 2019

2019

Un vino da grandi occasioni



Siamo a Treiso, uno dei comuni cardine della denominazione Barbaresco, dove Ca' del Baio gestisce con amore artigianale i propri filari da generazioni. Il Cru Vallegrande è il cuore pulsante dell'azienda: un anfiteatro naturale dove il terreno, composto da marne grigie e azzurre, conferisce ai vini una spalla acida e una mineralità inconfondibili. La particolarità di questa etichetta risiede nell'età delle piante, che superano i cinquant'anni. Queste "vecchie signore" producono pochi grappoli, ma incredibilmente concentrati, portando nel calice una complessità che le vigne giovani possono solo sognare. Si narra che ogni filare qui abbia una storia da raccontare, legata a una vendemmia difficile o a un sole particolarmente generoso, elementi che si fondono in un sorso di aristocratica compostezza. Del resto solo i grappoli che raggiungono l'apice della maturazione polifenolica vengono scelti per far parte di questa riserva, garantendo una materia prima che è già, di per sé, un piccolo capolavoro. Il mosto fermenta in tini di legno a temperatura controllata e, durante la fase più vivace, vengono effettuate due follature al giorno per estrarre colori e profumi senza forzature. Il vino rimane a contatto con le bucce per ben 60 giorni, un tempo lunghissimo che permette di ottenere tannini nobili e una struttura imponente. Successivamente matura per 30 mesi in botti di rovere di Slavonia di secondo e terzo passaggio, per evitare che il legno copra l'identità del vitigno, e riposa un altro anno in bottiglia prima di essere svelato al mondo. Nel bicchiere si presenta di un colore rosso granato profondo e magnetico. Il bouquet è intenso: arancia sanguinella, viole appassite e more di rovo, poi sfumature di rabarbaro e incenso che donano un tocco "mistico". In bocca si rivela secco, vellutato e armonico, con una trama tannica fitta ma setosa. Il finale è caldo, lungo e caratterizzato da una persistenza che sembra sfidare l'orologio. Anche il suo potenziale di invecchiamento è straordinario. Questo Barbaresco può evolvere magnificamente per 15-20 anni, trasformando la sua esuberanza fruttata in note terziarie di cuoio, tabacco e tartufo che manderanno in estasi i collezionisti più pazienti. In cucina vuole piatti che sappiano reggere il confronto. Perfetto con un brasato al Barbaresco o con la selvaggina, come il fagiano. Si sposa bene con i grandi formaggi stagionati piemontesi, come il Castelmagno, o con un risotto generosamente guarnito di tartufo bianco d'Alba. E' decisamente un vino da grandi occasioni, capace di trasformare una cena in un ricordo indelebile.

La Vigna

Terreno Marne grigie calcareo-sabbiose

Esposizione Ovest

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve nebbiolo 100%

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

La pigiatura delle uve, raccolte a mano e selezionate, avviene in un quadrante di legno dove il mosto si fermenta, con macerazione a temperatura controllata, in oggi di legno di faggio. La vinificazione è condotta in un sistema di botti di rovere di Slavonia di secondo e terzo passaggio, per evitare che il legno copra l'identità del vitigno, e riposa un altro anno in bottiglia prima di essere svelato al mondo. Nel bicchiere si presenta di un colore rosso granato profondo e magnetico. Il bouquet è intenso: arancia sanguinella, viole appassite e more di rovo, poi sfumature di rabarbaro e incenso che donano un tocco "mistico". In bocca si rivela secco, vellutato e armonico, con una trama tannica fitta ma setosa. Il finale è caldo, lungo e caratterizzato da una persistenza che sembra sfidare l'orologio. Anche il suo potenziale di invecchiamento è straordinario. Questo Barbaresco può evolvere magnificamente per 15-20 anni, trasformando la sua esuberanza fruttata in note terziarie di cuoio, tabacco e tartufo che manderanno in estasi i collezionisti più pazienti. In cucina vuole piatti che sappiano reggere il confronto. Perfetto con un brasato al Barbaresco o con la selvaggina, come il fagiano. Si sposa bene con i grandi formaggi stagionati piemontesi, come il Castelmagno, o con un risotto generosamente guarnito di tartufo bianco d'Alba. E' decisamente un vino da grandi occasioni, capace di trasformare una cena in un ricordo indelebile.

Sensazioni

Colore rosso granato. Profumo intenso, festoso, con note avvolgenti di arancia sanguinella, viole, more, rabarbaro e incenso; sapore secco, vellutato e armonico, chiude con un finale caldo e giustamente tannico. I vini di Ca' del Baio sono stati definiti "impressionanti e deliziosi" da esperti del settore.

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