ACQUISTATO IL .....

"BricdelBaio" Langhe DOC Nebbiolo 2024 2024



Elegante e territoriale

Un Nebbiolo giovane che, pur non indossando ancora la corona da Re, ne possiede già tutto il carisma e l'eleganza. Questo è il Bric del Baio, una promessa mantenuta che ci porta nel cuore delle Langhe. Ci troviamo a Treiso, uno dei comuni più spettacolari della provincia di Cuneo. Qui ha sede Ca' del Baio, una realtà storica che da generazioni coltiva la terra con un amore viscerale. Qui i terreni, composti da marne grigio-azzurre, regalano ai vini una struttura solida ma sempre accompagnata da una grande finezza aromatica. Si dice che il nome "Bric" indichi la parte più alta della collina, quella che guarda tutti dall'alto e che gode dell'esposizione migliore al sole e ai venti. È in questi piccoli appezzamenti che il Nebbiolo impara a diventare grande, beneficiando di un microclima che esalta la sua naturale propensione ai profumi delicati. La vendemmia è a mano, selezionando i grappoli che hanno raggiunto quella tonalità violacea tipica della maturazione perfetta. Qui il vitigno esprime tutta la sua tipicità, fatta di tannini vibranti e di una spiccata acidità che ne garantisce la vitalità nel tempo. Giunte in cantina, le uve, una volta diraspate, affrontano una breve macerazione per estrarre il colore e i profumi più gentili, per poi fermentare in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Dopo una stabilizzazione naturale a freddo, il vino affronta la fermentazione malolattica direttamente in legno. Qui riposa per 12 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia, ossigenandosi e maturando senza che il legno sovrasti mai le note varietali del frutto. Colore rosso granato caratteristico, luminoso e trasparente come vuole la tradizione, il bouquet è un piccolo capolavoro di delicatezza, con note fruttate che ricordano i piccoli frutti di bosco appena colti e una deliziosa confettura di lamponi. In bocca si rivela secco e caldo, armonico e ben bilanciato. La chiusura è caratterizzata da una persistenza piacevolmente tannica. Da accompagnare con i classici tajarin al ragù di carne piemontese o con un tagliere di salumi locali e una battuta di fassona al coltello.

Situata nel cuore delle Langhe, la Ca' del Baio è una storica azienda vinicola, attiva da ben quattro generazioni. Fondata oltre cento anni fa, oggi è condotta da Paola, Valentina e Federica, donne del vino e nipoti del fondatore. La tenuta si estende su 28 ettari, con i vigneti più prestigiosi dedicati alla produzione del Nebbiolo da Barbaresco. Tra questi i cru aziendali di Asili e Pora, proprio nel comune di Barbaresco, e Vallegrande e Marcarini, in quello di Treiso. Questi vigneti, con impianti di età variabile tra i 25 e i 40 anni, producono uve di altissima qualità che danno vita a vini distintivi e di grande pregio. I vini di Ca' del Baio sono stati definiti "impressionanti e deliziosi" da esperti del settore.

La Vigna

Terreno	Marne grigie e blu, calcareo-sabbiose
Esposizione	Ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	elegante e raffinato, è pronto per il consumo dopo 1 anno e mezzo dalla vendemmia, ma continua a crescere fino a 10 anni. Si consiglia di conservare la bottiglia coricata, al buio e a temperatura costante
Vinificazione	Le uve, diraspate e sottoposte a breve macerazione, fermentano in acciaio a temperatura controllata. La fermentazione malolattica si svolge successivamente in legno, dove il vino matura per 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia, dopo una stabilizzazione naturale a freddo.
Sensazioni	colore rosso granato caratteristico; profumo delicatamente fruttato che ricorda i piccoli frutti di bosco e la confettura di lamponi; sapore secco, caldo, armonico, di persistenza piacevolmente tannica.

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