



ACQUISTATO IL

"La Zerba" Barbera Superiore Colli Tortonesi DOC 2023 2023

Intenso ed elegante



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Barbera

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Le uve Barbera vengono raccolte a piena maturazione e diraspate con fermentazione a temperatura controllata per preservare freschezza aromatica. La macerazione prolungata favorisce l'estrazione di colore e struttura, seguita da affinamento in acciaio e, in parte, in legno per armonizzare i tannini e aggiungere complessità al profilo gustativo senza sovrastare la tipicità del vitigno.

Sensazioni

Vino rosso con riflessi granati. Naso intenso con amarena, ribes e ciliegia matura, avvolto da leggere note speziate di pepe nero e sfumature di vaniglia. Al palato si rivela vivo e verticale, con acidità vibrante e tannini eleganti che orchestrano una struttura sapida e fresca. Finale persistente con toni fruttati e un tocco di erbe aromatiche che invitano a una successiva.

La Barbera Superiore La Zerba di Cantine Volpi è la dimostrazione di come un vitigno popolarissimo possa trasformarsi in un'esperienza raffinata, quando affonda le radici nel terreno giusto. Siamo a Tortona, in quell'angolo di Piemonte che guarda verso la Lombardia e la Liguria. Qui le colline godono di un microclima particolare, dove le correnti fresche dell'Appennino incontrano la protezione della pianura. Qui Cantine Volpi ha scelto di lavorare in regime biologico, rispettando i cicli della natura per ottenere un frutto sano e integro. La Barbera, in particolare, qui esprime una personalità unica grazie alla composizione dei suoli, ricchi di argille e marne. La menzione "Superiore" assegnata a questo vino, inoltre, non è un semplice titolo di cortesia. Indica invece che il vino ha seguito un disciplinare più rigido, con una resa per ettaro contenuta e un periodo di affinamento obbligatorio che gli conferisce maggiore spessore e longevità rispetto alla versione base. Dopo la diraspatura, la fermentazione avviene a temperatura controllata. La macerazione è prolungata per estrarre tutto il colore e la struttura necessari. In seguito, una parte del vino riposa in acciaio per mantenere il frutto croccante, mentre un'altra parte passa in legno. Questo passaggio non serve a "coprire" il vino con aromi di vaniglia, ma a smussare gli angoli e armonizzare la struttura, rendendo il sorso fluido come seta. Alla vista il vino si presenta di un rosso rubino profondo, che col tempo tende a mostrare affascinanti riflessi granati. Il naso è un'esplosione di frutti rossi: amarena, ribes e ciliegia matura colpiscono subito, seguiti da un tocco speziato di pepe nero e una punta di vaniglia. In bocca l'acidità vibrante tipica del vitigno danza con tannini eleganti e una trama sapida che dà profondità. Il finale è lungo e pulito, con un piacevole ritorno di erbe aromatiche. Per quanto riguarda la tavola, è un jolly imbattibile. Funziona benissimo con un semplice tagliere di salumi piemontesi, ma è perfetto anche con dei tajarin al ragù di carne o con un arrosto della domenica.

Con oltre un secolo di vita alle spalle, Cantine Volpi di Tortona ha attraversato cinque generazioni, trasformandosi da piccola osteria cittadina a punto di riferimento internazionale, senza mai smarrire quella bussola che punta dritta verso l'autenticità dei Colli Tortonesi. Tutto comincia nel 1914, quando la bisnonna Cristina, insieme ai figli, acquista l'osteria "Il Cappel Verde" nel centro di Tortona. All'epoca il vino si vendeva a bicchiere e la Barbera era già la regina incontrastata delle tavole locali. Da quel bancone di legno è iniziato un viaggio che ha portato la famiglia Volpi a comprendere, prima di molti altri, le potenzialità di una zona incastata tra Piemonte, Lombardia, Liguria ed Emilia-Romagna. Oggi la cantina è guidata da Carlo Volpi, affiancato dalla moglie Laura e dal figlio Marco. Se c'è una cosa che distingue il loro approccio è la Jungmananza. Già negli anni '90 quando il biologico era ancora un concetto per pochi "visionari", Carlo ha iniziato a crederci fermamente. Questa filosofia ha trovato la sua massima espressione nella Cascina La Zerba di Volpedo, acquisita nel 2003: qui i circa 10 ettari di vigneto sono coltivati in regime biologico certificato.

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