ACQUISTATO IL .....

"Pietra Magica" Langhe DOC Rosso 2021 2021



Anima contadina con una storia da raccontare

Oggi iniziamo con una storia che ha dell'incredibile. Alla fine dell'Ottocento, quando la fillossera stava distruggendo i vigneti di mezza Europa, i contadini delle Langhe non si arresero alla scienza e provarono a salvare le loro preziose vigne anche con l'aiuto della magia. Alla base di quella che oggi si chiama Vigna Magica, a Serralunga d'Alba, stanno ancora sei pietre scolpite con figure umane. Sentinelle silenziose. Nessuno sa con certezza se funzionino. Quello che sappiamo è che il vino che nasce lì dentro è molto buono. Serralunga d'Alba è uno dei comuni più blasonati del Barolo. Suolo di marne calcaree, esposizione a sud e sud-est, altitudine intorno ai 200 metri. Un terreno che stressa le viti quel tanto che basta per farle lavorare bene. Le Langhe, del resto, non sono mai state una terra facile. Cesare Pavese, che qui ci è cresciuto, raccontava nei suoi libri i riti del fuoco prima della vendemmia per tenere lontane le masche, le streghe locali. Ma torniamo alla fredda attualità. Pietra Magica è per il 95% Nebbiolo, il grande uva rossa delle Langhe, quella del Barolo e del Barbaresco. Il restante 5% è Barbera. Questa ultima entra in gioco durante la vinificazione con un ruolo specifico: ammorbidire il tannino del Nebbiolo e portare freschezza e profumi fruttati. Un matrimonio antico, quello tra queste due uve, che i produttori locali usavano già secoli fa. In cantina il Nebbiolo fermenta sulle proprie bucce, poi viene trasferito a ripassare sulle vinacce della Barbera per alcune ore. Poi torna a macerare sulle proprie bucce fino a completare la fermentazione. Il risultato è un vino più rotondo e bevibile rispetto a un Nebbiolo in purezza. In seguito matura un anno in botti di rovere grandi. Poi altri sei mesi in bottiglia. Un percorso lento, che gli dà struttura senza togliergli frutto. Rosso granato chiaro, brillante. Al naso si scoprono viola, ciliegia, mora e un filo di liquirizia. Il sorso è tannico ma non aggressivo, fresco, con un finale lungo e balsamico. Un vino che tiene la scena senza alzare la voce. Con cosa abbinarlo? Facile! Tagliatelle al ragù di carne, brasato al Barolo con polenta o un tagliere di formaggi stagionati.

Mirafiore è una casa vinicola storica d'Italia. Fondata nella seconda metà del 1800 da Emanuele Alberto Guerrieri, conte di Mirafiore, figlio del primo Re d'Italia. I suoi tenimenti si trovano in un ambiente unico nel suo genere, dove le vigne crescono lentamente, affondando le proprie radici in profondità alla ricerca di acqua ed elementi nutritivi. Ne derivano uve molto concentrate in aromi e sapori che viticoltori esperti sanno gestire per esprimersi al meglio. Oggi l'azienda può contare su 25 ettari di proprietà nei comuni di Serralunga d'Alba, nella sottozona Fontanafredda, e a Barolo. Vigneti di media collina e alta collina, con un'altitudine compresa tra i 300 e i 480 metri sul livello del mare. Dal 2018 Casa E. di Mirafiore è diventata un'Azienda Agricola Biologica, dimostrando così di possedere non solo una storia più che centenaria ma anche una visione aperta verso il futuro.

La Vigna

Terreno	Terreni ricchi di marne calcaree e argille
Esposizione	Sud, Sud -Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	95% Nebbiolo, 5% Barbera
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3-4 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Segue un periodo di maturazione di 1 anno in botti di rovere di grande capacità. Segue un ulteriore periodo di 6 mesi in bottiglia
Sensazioni	Un vino rosso Fruttato, Tannico, Morbido e Floreale.

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