ACQUISTATO IL .....

"Ariota" Barbera d'Alba Superiore DOC 2023 2023

Ricco e intenso



Ariota, in dialetto piemontese, indica una piacevole brezza e dà il nome a un vigneto speciale situato a Monforte d'Alba. Proprio qui, sulle colline delle Langhe, il vento soffia costante dal mar Ligure e accarezza i grappoli. Questo respiro naturale è il segreto che protegge le vigne dall'umidità e preserva una freschezza aromatica introvabile altrove. Ci troviamo in un territorio magico, storicamente celebre per la severità dei suoi grandi rossi da lungo invecchiamento. La cantina di Diego Pressenda sorge nella suggestiva frazione di Sant'Anna. La famiglia lavora la terra con un approccio moderno e sostenibile, unendo la cura artigianale delle piante a una vinificazione precisa. Le uve destinate a questa etichetta crescono a ben 500 metri di altitudine, sulla cima più alta della collina. Il terreno in questo punto è magro, chiaro e ricchissimo di calcare. Questa composizione costringe le radici a scendere in profondità, regalando al calice una finezza e una spina dorsale straordinarie. La denominazione Barbera d'Alba DOC Superiore impone regole rigide e per potersi fregiare della menzione "Superiore" il disciplinare esige un affinamento di almeno un anno, di cui una parte trascorsa in botti di legno. I grappoli selezionati svolgono una macerazione classica a contatto con le bucce per la durata di 10 giorni. Subito dopo la fermentazione, il vino si trasferisce all'interno di barrique di rovere francese per un riposo di circa 12 mesi. Nel bicchiere colpisce per lo splendido colore rosso rubino, impreziosito da luminosi riflessi violacei. Al naso è ricco e intenso, guidato dalla frutta fresca. Si riconoscono note nitide di ciliegie scure e prugne, delicati richiami speziati e un accenno dolce di cioccolato alla menta. Il sorso è succoso e morbido. L'alcol è importante ma non infastidisce, perché ben bilanciato da tannini e da una vibrante spinta acida. Sul finale ritornano piacevoli sfumature vanigliate che allungano la persistenza. A tavola è un asso nella manica per la sua incredibile versatilità gastronomica. Da provare con ragù di salsiccia o un tradizionale brasato.

Le Langhe, patrimonio dell'umanità, sono famose in tutto il mondo per i loro panorami pettinati da filari infiniti e per i grandi rossi da invecchiamento. Ma per comprendere davvero l'essenza più profonda e artigianale di questo territorio, bisogna lasciare le strade principali e salire verso Monforte d'Alba, precisamente in Località Perno. Qui che batte il cuore dell'azienda agricola Diego Pressenda. Tutto comincia a metà degli anni Settanta, quando Diego Pressenda e la moglie Silvia, guidati da un amore viscerale per la propria terra, decidono di investire il proprio futuro tra queste colline. Una scelta coraggiosa, fatta di duro lavoro manuale e dedizione d'altri tempi. Con il passare degli anni, quel sogno iniziale è cresciuto, trasformandosi in una splendida realtà a conduzione familiare. Oggi in azienda è entrata anche la nuova generazione: figlia Eleonora, classe '96, e figlio Alessandro affiancano i genitori apportando un'energia fresca e dinamica. In questo piccolo atelier del vino, ogni bottiglia è il risultato di un patto d'onore tra l'uomo e la natura. La filosofia produttiva di Diego Pressenda, infatti, si basa su un profondo rispetto per la terra e su una gestione sostenibile del vigneto.

La Vigna

Terreno	terreno è magro e chiaro, prevalentemente calcareo
Esposizione	sud-est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot e cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Si accompagna con diversi piatti come ad esempio pasta o carni rosse
Vinificazione	Tradizionale contatto con la buccia per 10 giorni. Affinamento in botti grandi di rovere francese per 12 mesi
Sensazioni	Il Barbera d'Alba Ariota ha un colore rosso rubino. Presenta un sapore ricco e intenso di frutta fresca. In bocca è succoso con un'acidità delicata, vellutato con interessanti sfumature vanigliate. Vino morbido e flessibile che rispecchia il carattere tipico dell'uva Barbera. Corposo con alcol percettibile, ma molto ben equilibrato grazie ai suoi tannini vellutati e fresca acidità.

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