ACQUISTATO IL .....

"Barbadelchi" Barolo DOCG 2021 2021



La Vigna

Terreno	Il terreno è di tessitura media, prevalentemente sabbioso
Esposizione	sud-est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 20 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	La macerazione delle bucce ha una durata di circa 15 giorni. Affinamento: 30 mesi in botte grande di legno, rovere francese.
Sensazioni	Questo Barolo presenta caratteri di frutta come melone e anguria, con note delicate e dolci, come fondo di caffè. C'è il tannino ma è supportato dal piacevole gusto fruttato che rende la beva vellutata e profonda, sfociando in un finale di estrema eleganza. Al naso è sorprendente e insolito. Emergono subito note fresche ed espressive di frutta che ricordano il melone e l'anguria, arricchite da un sottofondo dolce di caffè e spezie delicate come la cannella e anice. Il vino è complesso, sofisticato e pieno di sapori con una elegante finezza. Il colore è rosso granato splendido e luminoso, che tende a mostrare affascinanti riflessi aranciati con il passare degli anni, l'aranciato prevale con il passare degli anni.

Complesso, sofisticato

Quando Diego Pressenda ha deciso di imbottigliare il suo Barolo più prezioso, ha voluto dedicarlo ad Adelchi, lo zio che per primo ha coltivato questi filari con una dedizione d'altri tempi. Siamo a Monforte d'Alba, nella suggestiva frazione di Sant'Anna, un territorio dove le colline sembrano rincorrersi a perdita d'occhio. Qui la terra è magica ed è composta dalle celebri Marne di Sant'Agata Fossili, un mix di argilla, sabbia e calcare che costringe le radici della vite a scendere in profondità per cercare nutrimento. L'altitudine sfiora i 500 metri e garantisce una ventilazione costante che arriva direttamente dal Mar Ligure. Questo microclima protegge i grappoli dall'umidità e regala alle uve un'escursione termica perfetta, ideale per sviluppare profumi complessi e una struttura imponente. Nebbiolo al 100%, ovviamente, in questo specifico terroir riesce a esprimere una combinazione unica di potenza e grazia, traducendo la severità del suolo in un'eleganza liquida senza tempo. I grappoli vengono raccolti rigorosamente a mano e selezionati con cura maniacale. In cantina si procede con una macerazione tradizionale delle bucce che dura circa 15 giorni, utile a estrarre il colore e la fitta trama dei tannini. La fase cruciale, però, è l'affinamento. In questo caso il vino riposa per ben 30 mesi in botti grandi di rovere francese. Questa scelta gli permette di ossigenarsi lentamente e di maturare senza che il legno sovrasti il carattere originario del frutto. Colore rosso granato splendido e luminoso, che tende a mostrare affascinanti riflessi aranciati con il passare degli anni, al naso è sorprendente e insolito. Emergono subito note fresche ed espressive di frutta che ricordano il melone e l'anguria, arricchite da un sottofondo dolce di caffè e spezie delicate come la cannella e l'anice. In bocca il sorso è pieno, complesso e sofisticato. Il tannino è ben presente, ma viene avvolto da un piacevole gusto fruttato che rende la beva vellutata e profonda, sfociando in un finale di estrema eleganza. Questo vino ha un potenziale d'invecchiamento straordinario e può riposare in cantina tranquillamente anche per 15 o 20 anni. A tavola esige piatti ricchi ed elaborati.

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: i figli Francesca, Beatrice e Alessandro affiancano già Mamma Silvia e Papà Diego, ognuno portando la propria passione e il proprio talento. Ma il cuore pulsante di tutto resta quello di Diego Pressenda, infatti, si basa su un profondo rispetto per la terra e su una gestione sostenibile del vigneto.

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