ACQUISTATO IL .....

"Bricco San Pietro" Barolo DOCG 2019 2019



La Vigna

Terreno	terreno di tipo Elveziano, ricco di sabbie grigio-gialle
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 ca. 20/30 giorni. Affinamento: 30 mesi in botte grande di legno, rovere francese. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Questo Barolo di un bel rosso granato con aromi di viola, spezie con note di eucalipto che già freschezza. Al palato spiccano la prugna, l'anice stellato e il pepe nero. Il tannino è fine, levigato e piacevole, capace di guidare la beva verso un finale lungo e pulito. Buono già oggi, questo Barolo ha un potenziale d'invecchiamento eccellente. Può infatti riposare in cantina dai 10 ai 15 anni, acquisendo sentori complessi di cuoio, tabacco e sottobosco, rendendo il sorso ancora più vellutato.

Pieno e caldo

Nel vigneto Bricco San Pietro, una delle sottozone più ampie e affascinanti di tutta la denominazione del Barolo, l'aria profuma di bosco e il sole scalda i grappoli fino a tardo autunno. Ci troviamo a Monforte d'Alba, nel cuore pulsante delle Langhe piemontesi. Qui Diego Pressenda gestisce la sua cantina a conduzione familiare, nella frazione di Sant'Anna. Il cru Bricco San Pietro è celebre per i suoi terreni di origine antichissima, composti da sabbie marnose e argilla. Questa particolare conformazione geologica, unita a un'altitudine che sfiora i 500 metri, dona alle viti un drenaggio perfetto. Inoltre il clima è caratterizzato da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte e questo fattore permette alle uve di maturare lentamente, concentrando gli aromi senza perdere la freschezza acida. Nebbiolo al 100%, in questa specifica sottozona il vitigno esprime al massimo la sua doppia anima. Da un lato mostra una potenza strutturale invidiabile, dall'altro rivela un'eleganza olfattiva e una finezza di profumi davvero sorprendenti. I grappoli subiscono una macerazione prolungata a contatto con le bucce per un periodo che va dai 20 ai 30 giorni. Questo processo permette di estrarre tutte le componenti nobili del vitigno. Quindi il vino affina per ben 30 mesi in botti grandi di rovere francese e, successivamente, per ulteriori 12 mesi direttamente in bottiglia prima di essere commercializzato. È un percorso lungo che serve a domare i tannini e ad amalgamare la massa. Nel calice si presenta di un bellissimo colore rosso granato, classico e luminoso. Al naso è intenso e rinfrescante, con note nitide di violetta e spezie dolci, accompagnate da una caratteristica scia di eucalipto che alleggerisce il bouquet. In bocca il sorso è pieno, caldo e avvolgente. Spiccano i sapori della prugna matura, dell'anice stellato e del pepe nero. Il tannino è fine, levigato e piacevole, capace di guidare la beva verso un finale lungo e pulito. Buono già oggi, questo Barolo ha un potenziale d'invecchiamento eccellente. Può infatti riposare in cantina dai 10 ai 15 anni, acquisendo sentori complessi di cuoio, tabacco e sottobosco, rendendo il sorso ancora più vellutato.

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 i genitori apportando idee fresche e desiderio di innovare, senza mai tradire l'eredità ricevuta. 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.

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