



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG Ginestra 2021

2021

Carattere e tradizione



Passeggiando tra le colline di Monforte d'Alba a inizio estate, il colore giallo acceso delle ginestre in fiore esplode letteralmente davanti agli occhi. Proprio da questa fioritura selvatica prende il nome della Vigna Ginestra, uno dei cru più celebri e vocati del comprensorio. Ci troviamo nel cuore del Piemonte, in un territorio dove la viticoltura è storia millenaria e orgoglio viscerale. Monforte d'Alba oggi è famosa nel mondo per i suoi rilievi ripidi e baciati dal sole. La MGA Ginestra beneficia di un microclima unico e di un terreno davvero speciale. Il suolo qui è leggermente sabbioso e calcareo, ricco di marne e tufo. Questa combinazione regala ai vini una struttura monumentale e una mineralità affilata. Nebbiolo al 100%, qui il vitigno ha una buccia particolarmente sottile ma ricca di tannini nobili. Nel calice il Nebbiolo garantisce una longevità straordinaria, portando in dote un'inconfondibile eleganza e una spiccata acidità. Si parte da una accurata selezione delle uve maturate nella porzione più elevata della vigna. In cantina la sgranellatura viene eseguita con estrema cura. Per dare al vino una marcia in più, la fermentazione prevede il 15% di bacche intere. Segue la tecnica tradizionale del cappello sommerso con una delicata e prolungata macerazione sulle bucce. Successivamente il vino viene svinato e riposa ben 28 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 3.200 litri. Nel calice mostra un bel colore rosso rubino denso con brillanti sfumature granate. Al naso l'impatto olfattivo è intenso ed elegante. Sfilano note nitide di frutta rossa matura, violetta e spezie dolci, accompagnate da un sottofondo minerale. In bocca l'ingresso è austero e composto. La trama tannica è ferma e raffinata, sorretta da un'acidità bilanciata e precisa che dona una freschezza dinamica. Il finale è lunghissimo e soddisfacente. Un vino da invecchiamento, da mettere in cassaforte per almeno 15 o 20 anni. La sua naturale acidità e la concentrazione tannica gli permettono di evolvere meravigliosamente nel tempo, migliorando anno dopo anno.

Un territorio in cui la parola "tradizione" ha un peso enorme: Il Piemonte e, in particolare, le Langhe sono una terra benedetta. Oggi ci troviamo a Monforte d'Alba, dove sorge la cantina di Renzo Seghesio: un nome che per gli appassionati è sinonimo di concretezza, artigianalità e profondo rispetto per la terra. Nella gestione dell'azienda, Renzo è affiancato dalla sua famiglia. Non aspettatevi un marketing aggressivo o cantine d'architettura avveniristica: qui la filosofia è quella dei vignaioli puri, che lavorano sodo in vigna per portare in cantina un'uva impeccabile. Del resto ci troviamo in una delle zone più prestigiose di Monforte d'Alba, celebre in tutto il mondo per i suoi Baroli di eccezionale struttura, longevità e complessità. Ciò che rende unici i vini di Renzo Seghesio è la posizione privilegiata dei suoi vigneti, situati in alcuni delle Menzioni Geografiche Aggiuntive più vocate dell'intera denominazione. Anzitutto, i vigneti storici come Bajana e Ginestra, in cantina, poi, lo stile di Renzo Seghesio trova un equilibrio perfetto tra il rigore della tradizione e l'attualità, come moderno alle produzioni affermate. Il risultato è un vino di grande eleganza e precisione, con note intense e prolungate, per estrarre tutto il carattere dell'uva, e affinamento prevalentemente in botti, dosate con grande sensibilità per non sovrastare mai la delicatezza dei profumi del vino.

La Vigna

Terreno	Leggermente sabbioso, calcareo con marne e tufo
Esposizione	sud-est, ovest/sud-ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Il frutto del Barolo Ginestra proviene dalla porzione più elevata della Vigna Ginestra, di esposizione ovest/sud-ovest. La sgranellatura viene condotta con attenzione specifica alla qualità e selezione della separazione degli acini e con una percentuale del 15% di bacca intera. Dopo una fermentazione a cappello sommerso ed una delicata macerazione prolungata sulle bucce, il vino è svinato e riposa per 28 mesi in botti di rovere di Slavonia da 3.200 litri.

Sensazioni Il Barolo Ginestra è intenso ed elegante, ricco di sfumature di frutta rossa matura e spezie dolci, con un'acidità bilanciata e precisa che dona una freschezza dinamica. Il finale è lunghissimo e soddisfacente.

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