



ACQUISTATO IL

"Ciabot della Luna" Barbera d'Alba DOC Superiore 2024 2024

Calda e vigorosa



Svinando

La Vigna

Terreno	Argille miste, sabbia finissima e componenti calcarei
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Barbera
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menù di carne

Vinificazione

La fermentazione avviene a cappello emerso in vasche d'acciaio e si esaurisce in 14/15 giorni. Questo processo avviene con tecniche di controllo della temperatura e dell'ossigenazione. Tutte le operazioni effettuate dopo la fermentazione alcolica vengono fatte proteggendo il vino dal contatto con l'ossigeno usando Azoto. In questo modo si ha una maggiore conservazione degli aromi del vino e delle sostanze coloranti.

Sensazioni

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi porpora. Al naso è ampio, ricco e avvolgente. Prevalgono profumi di frutti rossi, dominati da ricordi succosi di prugna e mora. Sul finale emerge una sfumatura di confettura fresca davvero stuzzicante. In bocca risulta caldo, vigoroso e di grande nerbo. La struttura ricca si fonde con sentori vinosi e una piacevole freschezza. Il finale stupisce per le note dolci di vaniglia che si intrecciano al tocco acidulo del melograno. In tavola si sposa alla perfezione con un intero menù di carne. Accompagna bene, per esempio, un brasato di manzo al vino rosso o delle tagliatelle al ragù di cinghiale.

La Barbera classico vino da osteria? Assolutamente no! E' tempo di rivedere le nostre posizioni. Nei vigneti di La Morra questo vitigno trasforma la sua anima schietta in un sorso di straordinaria ricchezza e precisione. Siamo ovviamente nelle Langhe, in provincia di Cuneo, su colline bacciate dal sole e accarezzate da venti freschi. Storicamente la Barbera è stata la spina dorsale della viticoltura piemontese. Per secoli è stata considerata la bevanda del popolo e dei contadini, apprezzata per la sua generosità in vigna e la sua naturale acidità scattante. Ma in questo caso la denominazione Barbera d'Alba DOC Superiore rappresenta un vero e proprio sigillo di qualità. Disciplina la produzione nelle colline attorno al fiume Tanaro e impone parametri rigorosi. Per potersi fregiare della menzione Superiore, in particolare, il vino deve rispettare standard elevati di maturazione e struttura, esprimendo al massimo la tipicità del territorio. La cantina Voerzio Martini lavora la materia prima per il suo Ciabot della Luna con grande maestria. La fermentazione si svolge in vasche d'acciaio a cappello emerso e si esaurisce in 14-15 giorni. L'intero processo avviene monitorando con attenzione la temperatura e l'ossigenazione. Dopo la fermentazione alcolica tutte le operazioni vengono eseguite al riparo dall'aria grazie all'uso dell'azoto. Questo ambiente protetto conserva intatte le sostanze coloranti e la carica aromatica delle uve, riducendo l'ossidazione. Il risultato è un vino che si annuncia nel calice di un colore rosso rubino intenso dai vivi riflessi porpora. Al naso è ampio, ricco e avvolgente. Prevalgono profumi di frutti rossi, dominati da ricordi succosi di prugna e mora. Sul finale emerge una sfumatura di confettura fresca davvero stuzzicante. In bocca risulta caldo, vigoroso e di grande nerbo. La struttura ricca si fonde con sentori vinosi e una piacevole freschezza. Il finale stupisce per le note dolci di vaniglia che si intrecciano al tocco acidulo del melograno. In tavola si sposa alla perfezione con un intero menù di carne. Accompagna bene, per esempio, un brasato di manzo al vino rosso o delle tagliatelle al ragù di cinghiale.

Viaggio, con la fantasia se non si ha tempo, nel cuore delle Langhe. Siamo a La Morra, in una delle posizioni più panoramiche e vocate dell'intera denominazione del Barolo. Qui si trova una realtà unica nel suo genere, che sa unire la maestosità della tradizione piemontese a una sferzata di energia fresca e contemporanea. Stiamo parlando della cantina Voerzio Martini. L'azienda ha radici solide che affondano nella storia vitivinicola locale, raccogliendo l'eredità e il prezioso know-how dello storico vignaiolo Gianni Voerzio. A portare avanti questo testimone d'eccellenza sono oggi Mirko e Federica Martini, una coppia di fratelli giovanissimi e appassionati che nella zona sono stati affettuosamente ribattezzati "Barolo Twins". Con profondo rispetto per il passato ma con uno sguardo dinamico verso il futuro, Mirko e Federica hanno saputo dare nuova linfa alla produzione dimostrando come l'autorevolezza dei grandi vini piemontesi possa camminare di pari passo con un approccio fresco, spontaneo e senza compromessi. Ampio, ricco e avvolgente. Prevalgono profumi di frutti rossi, dominati da ricordi succosi di prugna e mora. Sul finale emerge una sfumatura di confettura fresca davvero stuzzicante. In bocca risulta caldo, vigoroso e di grande nerbo. La struttura ricca si fonde con sentori vinosi e una piacevole freschezza. Il finale stupisce per le note dolci di vaniglia che si intrecciano al tocco acidulo del melograno. In tavola si sposa alla perfezione con un intero menù di carne. Accompagna bene, per esempio, un brasato di manzo al vino rosso o delle tagliatelle al ragù di cinghiale.

contenute, diradamenti attenti e una gestione agronomica orientata alla sostenibilità ambientale. Anche tra le mura della cantina le scelte produttive rispondono a una visione ben precisa. La struttura, progettata con moderne soluzioni di coibentazione e risparmio energetico, è pensata per accompagnare l'uva nel suo processo di trasformazione senza stravolgerla. Lo stile enologico di Voerzio Martini punta tutto su pulizia, precisione ed equilibrio aromatico. E i legni utilizzati per i lunghi affinamenti, tra botti di rovere e tonneaux, sono scelti con grande sensibilità.