



ACQUISTATO IL

Barbaresco Currà DOCG 2020

2020

Da una singola vigna



La Vigna

Terreno	Calcareo , Argilloso e Marnoso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 20 anni

Abbinamento Menù di Carne

Vinificazione

Dopo un'attenta scelta delle uve la fermentazione alcolica avviene spontaneamente. In seguito a lunghe macerazioni sulle bucce e ad un periodo a cappello sommerso, il vino viene travasato in legno dove completa la fermentazione malolattica. Un riposo in bottiglia per circa un altro anno permette al vino di raggiungere pienezza espressiva.

Sensazioni

Evoluti aromi di menta, liquirizia e anice si schiudono al palato in una struttura tannica e una polpa fruttata. È un Barbaresco che si rivela più lentamente rispetto agli altri, con un ingresso avvolgente, un corpo vigoroso, sensazioni di estratto di viola e frutta rossa.

Nel panorama delle Langhe grande importanza sono ricoperti dai "cru", vigneti iconici capaci di sussurrare la propria grandezza senza bisogno di grida scomposte. Currà è uno di questi. Una piccola menzione geografica a sud-ovest di Neive che regala vini dalla pazienza aristocratica. Storicamente, il toponimo Currà richiama antiche proprietà legate ai curati locali o a famiglie patrizie che ne custodivano i terreni più vocati. In questo cru unico, caratterizzato da suoli marcatamente calcarei e argillosi ricchi di sedimenti marini, le vecchie piante di oltre cinquant'anni affondano le radici in profondità. La scarsa resa per ceppo permette di concentrare aromi complessi e una straordinaria mineralità, creando una sinergia irripetibile tra microclima e terreno. Nebbiolo al 100%, lavorato in regime bio, senza compromessi, le uve sono selezionate e raccolte interamente a mano. In cantina la fermentazione alcolica si avvia in modo del tutto spontaneo grazie ai soli lieviti indigeni. Segue una lunghissima macerazione sulle bucce, arricchita da una fase a cappello sommerso che può durare diverse settimane. Successivamente il vino riposa per circa ventiquattro mesi in barrique di rovere francese, con un utilizzo di legno nuovo ridotto al minimo. Non si effettuano chiarifiche né filtrazioni prima dell'imbottigliamento, a cui segue un ulteriore anno di riposo in bottiglia. Nel calice sfoggia un affascinante colore rosso granato trasparente e brillante. Al naso occorre dargli un attimo di respiro: rivela gradualmente aromi evoluti di menta piperita, liquirizia, anice e viola essiccata, intrecciati a piccoli frutti rossi. In bocca l'ingresso è avvolgente e denso di polpa fruttata. La struttura tannica è vigorosa, fitta e di straordinaria persistenza. Il finale è profondo, balsamico e piacevolmente salino. Buona già oggi, questa è una bottiglia progettata per sfidare i decenni. A tavola, giustamente, richiede preparazioni ricche e strutturate, come un brasato al Barolo, o dei tajarin al ragù di lepre.

Nel cuore delle Langhe, a Neive, si trova l'Azienda Agricola Sottimano. La sua storia inizia nel 1969 quando Rino Sottimano, al termine degli studi e spinto da un legame viscerale con la terra, acquista il primo appezzamento nel Cru Cottà. Insieme alla moglie Anna, Rino getta le basi di un'avventura familiare che nel tempo si è trasformata in un punto di riferimento per chiunque cerchi la massima espressione del Barbaresco. Oggi la gestione è affidata al figlio Andrea, enologo di talento, affiancato dalla sorella Elena e dalla famiglia, che continuano a preservare quella visione artigianale e pura che ha reso celebre la cantina. Oggi l'azienda può contare su circa 18 ettari di vigneto, distribuiti sapientemente tra alcune delle colline più vocate e prestigiose della denominazione. Tra i comuni di Neive e Treiso nascono i cinque leggendari cru dell'azienda: Cottà, Currà, Fausoni, Basarin e Pajore. Ogni singolo appezzamento gode di una propria identità pedoclimatica che si rispecchia fedelmente nel calice. Gran parte delle viti è stata impiantata tra gli anni '70 e '80. Si tratta quindi di uve a maturazione tardiva, con tannini profondi e un corpo vigoroso e avvolgente, con tannini vigorosi, sensazioni di estratto di viola e frutta rossa. La campagna è condotta secondo i principi della viticoltura biologica, escludendo l'uso di pesticidi e diserbanti chimici.

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