



ACQUISTATO IL

"Vursù" Barbaresco Gallina DOCG 2023

2023

Il Barbaresco morbido e suadente



Svinando

La Vigna

Terreno	Marnoso calcareo, fortemente caratterizzato da sabbie chiare.
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Secondi

Vinificazione	Macerazione e fermentazione alcolica in vasche a temperatura controllata per un periodo medio di 14-15 giorni. Fermentazione malolattica in botti di rovere francese, di cui il 20% nuovo e il restante di secondo passaggio, affinamento in legno per minimo 9 mesi. E conseguente affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Un Barbaresco morbido e suadente. Tannini vellutati e finale fruttato e note floreali.

Da uno dei vigneti più prestigiosi delle Langhe nasce il Barbaresco DOCG Vursù Gallina della famosa cantina La Spinetta. Siamo a Neive, in provincia di Cuneo, un territorio collinare benedetto da un microclima ventilato e da un terreno calcareo-argilloso di eccezionale valore. Il celebre cru Gallina, un'area storica dove le viti godono di un'esposizione solare invidiabile, è gestito da La Spinetta, azienda storica guidata con passione dalla famiglia Rivetti. Considerato il re dei vitigni a bacca nera piemontesi, il Nebbiolo regala vini di straordinaria eleganza. Nonostante la sua fama di uva austera, nel vigneto Gallina riesce a sviluppare un profilo caldo, avvolgente e inaspettatamente morbido. In cantina la lavorazione segue standard qualitativi altissimi. La macerazione e la fermentazione alcolica si svolgono in vasche a temperatura controllata per un periodo medio di 14-15 giorni. Successivamente il vino svolge la fermentazione malolattica in botti di rovere francese, con un 20% di legno nuovo e il restante di secondo passaggio. L'affinamento in legno prosegue per un minimo di nove mesi. Infine il vino riposa in bottiglia fino a raggiungere il perfetto equilibrio gustativo. Il risultato è un vino caratterizzato da un colore rosso rubino trasparente con leggeri riflessi granati. Al naso regala un bouquet ampio e seducente, dove le note fruttate di ciliegia e prugna si fondono con raffinati sentori floreali di violetta e rosa appassita. In bocca è estremamente piacevole. Si distingue per una corposità importante e per tannini vellutati che accarezzano il palato. Il finale è lunghissimo, pulito e piacevolmente fruttato. Questo Barbaresco possiede un potenziale di invecchiamento notevole. Può riposare in cantina per 10-15 anni, evolvendo verso note sempre più complesse di spezie e sottobosco. Compagno eccezionale per i piatti della tradizione piemontese, è semplicemente imbattibile con un brasato al Barbaresco, dove la struttura del vino affianca la succulenza della carne. Ma non solo. Con i tagliolini al tartufo bianco d'Alba fa sempre un figurone, valorizzando la ricchezza aromatica del piatto.

Uno dei più grandi interpreti del vino piemontese. La Spinetta, fondata nel 1977 a Castagnole delle Lanze da Giuseppe "Pin" Rivetti e dalla moglie Lidia, nasce proprio in quel punto magico in cui il Monferrato abbraccia le colline delle Langhe. Tutto comincia con un'intuizione controcorrente: scommettere sul Moscato d'Asti in un'epoca in cui veniva considerato soprattutto un prodotto da grandi volumi. Nasce così il celebre Bricco Quaglia, il primo Moscato prodotto da un singolo vigneto in Italia e La Spinetta dimostra subito che anche un'uva dolce e aromatica può esprimere una dignità e un'identità territoriale straordinarie. Da quell'esordio folgorante, la guida della cantina passa nelle mani dei figli Giorgio, Bruno e Carlo, affiancati oggi da una nuova generazione già pronta a raccogliere il testimone. Nel 1989 arriva un'altra mossa audace: nasce il "Pin", un indovinato matrimonio tra Barbera e Nebbiolo che spalanca le porte al riscatto della Barbera, una grande oltrosità caratterizzata da questo vitigno che si è già messa a sfogare la sua personalità. Ma la consacrazione internazionale arriva con i grandi Cru di Nebbiolo. Con la linea Vursù, La Spinetta valorizza con precisione le differenze tra i vari terroir del Barbaresco, tra cui i celebri vigneti Gallina a Neive, Staderi e Valeirano, fino ad approdare a Grinzane Cavour con il Barolo Campè. Negli anni la produzione si è estesa

anche in Toscana, nella zona della Valdera con la tenuta Casanova, oltre a comprendere la gestione della storica casa spumantistica Contratto e l'impegno sul Timorasso nei Colli Tortonesi.