ACQUISTATO IL .....

"Badarina" Barolo DOCG 2022 2022



La Vigna

Terreno	Calcareo-argilloso con componenti limo-sabbiosi
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerazione delle bucce in vinificatori di acciaio per intensificare il colore, svolta con rimontaggi e ossigenazioni fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcol. Il controllo della temperatura per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica. Affinamento in botti di rovere per 48 mesi e in bottiglia.
Sensazioni	Rosso intenso con riflessi granati. Al naso è ampio, avvolgente e complesso con sentori di mora e frutti rossi maturi accompagnati da note speziate e balsamiche. In bocca si presenta intenso, armonico, avvolgente e persistente.

Capolavoro di pazienza

«Se vuoi bere bene, comprati un vigneto». Con questo motto visionario negli anni Trenta l'avvocato Arturo Bersano cambiò per sempre il destino della sua cantina, inseguendo i cru più pregiati delle Langhe. Fu proprio questo spirito da pioniere a portare la maison di Nizza Monferrato fino a Serralunga d'Alba, alla conquista di una delle menzioni geografiche più vocate in assoluto. Ma procediamo, come d'abitudine, con ordine. Ci troviamo nella zona orientale della denominazione, dove i terreni sono vecchi di milioni di anni. Qui la marna calcareo-argillosa, ricca di ferro e argilla compatta, regala vini dalla struttura monumentale e dalla longevità proverbiale. Le vigne di Cascina Badarina si arrampicano a circa 350 metri di altitudine, baciate da una straordinaria esposizione al sole. Il microclima continentale, caratterizzato da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, permette agli acini di accumulare una complessità aromatica fuori dal comune. La lavorazione di questo Barolo segue metodi tradizionali. La vendemmia avviene interamente a mano verso la fine di ottobre, raccogliendo i grappoli in piccole cassette per preservarne l'integrità. In cantina le uve svolgono una macerazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio. Solo successivamente comincia un vero e proprio capolavoro di pazienza. Il vino riposa per un minimo di 48 mesi in grandi botti di rovere e in bottiglia, sviluppando sfaccettature terziarie straordinarie. Nel calice si presenta così con una veste rosso intenso arricchita da magnifici riflessi granati. L'impatto olfattivo è ampio e profondo. Emergono subito sentori di ciliegia nera e rosa appassita, seguiti da fresche note di menta e cacao amaro. Con il passare dei minuti si svelano dettagli di cuoio, liquirizia, vaniglia e un tocco di tartufo bianco. In bocca il sorso è austero ma avvolgente. I tannini sono fitti, setosi e perfettamente integrati con la trama fruttata. Il finale è lungo, sapido e incredibilmente appagante. Fantastico oggi, questo Barolo Riserva può evolvere serenamente per oltre 15 o 20 anni, affinando la sua complessità senza perdere freschezza. Ovviamente sulla tavola richiede piatti ricchi di struttura. Si sposa meravigliosamente con un brasato al Barolo o con dei tajarin al tartufo bianco d'Alba. Da provare, infine, anche con formaggi stagionati come il Castelmagno d'alpeggio.

E' passato più di un secolo dalla fondazione dell'azienda Bersano. La data precisa è 1907, come orgogliosamente viene ricordato fin dalla home page del sito aziendale. Siamo a Nizza Monferrato, cuore del comprensorio della Barbera d'Asti. Il vero punto di svolta, però, arrivo solo qualche anno dopo, nel 1935, quando Arturo Bersano, uomo raro per intelligenza e cultura, avviò con pochi ettari di vigneto e pochissimi mezzi a disposizione, quella che sarebbe diventata in breve tempo una delle realtà più importanti in ambito regionale. La sua opera è ispirata al motto “se vuoi bere bene comprati un vigneto”. Una filosofia che, da vero pioniere, seguirà per tutta la vita. Così nel tempo Bersano e dopo di lui le famiglie Massimelli e Soave, titolari della Casa Vinicola, hanno consolidato una imponente realtà di cascine. Qui, senza dimenticare la forza delle tradizioni, si producono ancora oggi uve di qualità da cui nascono vini tipici della regione. Un'attenzione particolare viene da sempre riservata ai legni per l’invecchiamento, vero e proprio patrimonio aziendale. Le Cantine Bersano, infatti, custodiscono grandi botti e

tonneaux di rovere dove, complici la temperatura e l'umidità costanti, i vini maturano lentamente per anni. Oggi Bersano è considerata una delle più importanti realtà vitivinicole del Piemonte.

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