ACQUISTATO IL .....

"Rocche del Santo" Barbera d'Alba DOC Superiore 2022 2022



Una Barbera Superiore dalla personalità decisa

Intensità, eleganza e autenticità si incontrano nella Barbera d'Alba Superiore DOC "Rocche del Santo" di Agricola Brandini, un vino che esprime con personalità la ricchezza della tradizione vitivinicola piemontese. Prodotto da uve Barbera in purezza, nasce nei vigneti di Monforte d'Alba, dove le caratteristiche del territorio contribuiscono a definire un rosso di grande carattere. La vinificazione in acciaio preserva la vivacità e l'espressione fruttata del vitigno, mentre il successivo affinamento in legno conferisce maggiore profondità, struttura e armonia. Nel calice si presenta con un colore rosso rubino intenso, impreziosito da riflessi violacei. Il bouquet è ricco e avvolgente, con profumi di frutta rossa matura che si intrecciano a delicate note speziate e sfumature di liquirizia. Al palato conquista per la sua struttura generosa, la piacevole morbidezza e la caratteristica freschezza della Barbera, che dona equilibrio e vivacità al sorso. Il finale è persistente, armonioso e piacevolmente fruttato. Una Barbera Superiore dalla personalità decisa, capace di coniugare tradizione, eleganza e autentica espressione territoriale.

Agricola Brandini è una realtà vitivinicola di La Morra che interpreta la tradizione delle Langhe con uno sguardo contemporaneo, coniugando qualità, innovazione e rispetto per l'ambiente. Guidata dalle sorelle Giovanna e Serena Bagnasco, la cantina ha fatto dell'agricoltura biologica e della valorizzazione del territorio i pilastri della propria filosofia produttiva. Il Barolo rappresenta una delle massime espressioni aziendali, con vini capaci di raccontare le peculiarità dei singoli vigneti attraverso eleganza, struttura e complessità. Accanto ai grandi rossi piemontesi, Brandini si distingue anche nella produzione di Alta Langa DOCG, raffinati spumanti Metodo Classico, espressione di freschezza, finezza e vocazione all'eccellenza. Una produzione che unisce autenticità, ricerca e sensibilità enologica, dando vita a vini dalla forte identità territoriale.

La Vigna

Terreno	Terreno di medio impasto, tendente al calcareo
Esposizione	Sud, Sud-Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Barbera
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata per prediligere l'estrazione di profumi freschi, contatto pellicolare agevolato da rimontaggi. Fermentazione malolattica in acciaio e spostamento in legno ad inizio primavera. Invecchiamento in botte per circa 7/8 mesi e successivo imbottigliamento.
Sensazioni	Colore rubino con riflessi violacei intensi. Saporte intenso con eccezionale struttura, acidità bilanciata dalla morbidezza dell'invecchiamento in botte. Profumo vinoso, fruttato, con cenni di spezie e liquirizia

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