ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG del Comune di La Morra 2022 2022



La Morra, eleganza senza compromessi

Ci sono territori capaci di lasciare un'impronta inconfondibile nei propri vini, e La Morra è senza dubbio uno di questi. Il Barolo DOCG del Comune di La Morra di Agricola Brandini nasce dall'incontro tra la nobiltà del Nebbiolo e la straordinaria vocazione vitivinicola delle Langhe. Prodotto da uve Nebbiolo in purezza, interpreta con autenticità lo stile di una delle zone più prestigiose della denominazione, celebre per i suoi Barolo eleganti e raffinati. La vinificazione attenta e il lungo affinamento, che prevede circa 24 mesi in botte grande e un successivo riposo in bottiglia, contribuiscono a sviluppare complessità, armonia e profondità espressiva. Nel calice si presenta con un elegante colore rosso granato, preludio a un bouquet raffinato, dove le note di frutti rossi si intrecciano a delicate sfumature speziate. Al palato rivela una struttura importante ma equilibrata, sostenuta da tannini morbidi e ben integrati e da una piacevole freschezza che accompagna il sorso verso un finale lungo e persistente. Un Barolo di grande classe, capace di raccontare l'identità di La Morra attraverso finezza, equilibrio e straordinaria eleganza.

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	Terreni calcarei
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione spontanea in vasche d'acciaio termocondizionate con macerazione delle bucce per 3 settimane circa e frequenti rimontaggi. Affinamento in botte rande per 24 mesi circa e successivo affinamento in bottiglia per 10 mesi.
Sensazioni	Colore granato. Profumo elegante, con note di frutti rossi e menta. Sapore intenso, con trama tannica ben incorporata nella beva, rotondo e con una buona acidità

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