ACQUISTATO IL .....

"R56" Barolo DOCG 2021 2021



R56: l'essenza più autentica di Brandini

Un vino che racchiude l'identità di una cantina, la storia di un vigneto e la straordinaria vocazione di un territorio. Il Barolo DOCG "R56" di Agricola Brandini nasce da uve Nebbiolo in purezza, coltivate nel cru Brandini, a La Morra, proprio nei vigneti che circondano la tenuta. Qui, un microclima particolare, caratterizzato da altitudine, ventilazione e terreni argilloso-sabbiosi, contribuisce a dare vita a un Barolo dalla personalità unica. La selezione delle uve, una vinificazione attenta che prevede anche l'utilizzo di grappoli interi e un affinamento di circa 24 mesi in botti grandi, seguito da almeno 18 mesi in bottiglia, permettono al vino di esprimere con autenticità il carattere del Nebbiolo. Nel calice si presenta con un elegante colore rosso granato, preludio a un bouquet intenso e raffinato, dove i profumi di piccoli frutti rossi si intrecciano a delicate note floreali di rosa. Al palato rivela una struttura importante, sostenuta da una trama tannica fitta e ben definita, che accompagna il sorso con carattere ed eleganza. Il finale è lungo, armonioso e persistente, capace di lasciare un ricordo profondo. Un Barolo di grande personalità, espressione autentica della filosofia Brandini e della straordinaria eleganza di La Morra.

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, Sud-ovest
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	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Diraspatura e pigiatura soffice su metà della massa, grappolo intero 80% sull'altra metà. Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata per prediligere l'estrazione di profumi freschi, contatto pellicolare di circa tre settimane agevolato da rimontaggi. Fermentazione malolattica in acciaio e successivo spostamento in legno. Invecchiamento in botte grande per circa 24 mesi. Nella primavera, al termine dell'invecchiamento in legno, il vino viene spostato in acciaio ed imbottigliato nel mese di giugno. Seguirà un invecchiamento in bottiglia di almeno 18 mesi
Sensazioni	Colore granato. Al naso intenso, austero, con note di piccoli frutti rossi e rosa. Sapore deciso, aromatico, con una fitta trama tannica che conferisce una beva persistente ed elegante.

© 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