



ACQUISTATO IL

Barbera d'Alba DOC Colbertina

2011

Colbertina: una Signora Barbera



Svinando

Vi presentiamo Colbertina, la Barbera d'Alba di Tenuta l'Illuminata: stile molto classico, austero, come si confà a una signora di cotanta eleganza. Nel bicchiere ritroviamo tutto il carattere del terroir di La Morra: la struttura "nervosa" tipica della Barbera di questa zona le consente, dopo 6 anni, di presentarsi al top della forma, fresca e viva.

Profumi di bella complessità che vanno dai sentori floreali di rosa e viola alle sfumature "cioccolatose" conferite dall'affinamento in botti piccole di rovere francese. Bocca piacevole, piena e persistente: ecco Colbertina, una Barbera di cui innamorarsi. L'etichetta della Colbertina è opera dell'artista greco Dimitris Kozaris, che ha realizzato questa affascinante rayografia immortalando su carta fotosensibile le ombre proiettate dalla luce lunare sulle viti della Tenuta. 11 ettari vitati esposti a sud-ovest, a 250 m s.l.m., sui terreni miracolosi del territorio di La Morra, e una Tenuta completamente rinnovata nel 2001 dalle mani altrettanto miracolose di Guido Folonari: questa è Tenuta l'Illuminata. A corte, accanto alla meravigliosa "Queen Barbera", troviamo ovviamente re Barolo, insieme ai principi Dolcetto, Nebbiolo e Moscato. Colbertina è come la chiamano affettuosamente gli amici, giocando sul cognome della Marchesa Giulia Colbért che, nel XIX secolo, fu una grande intenditrice e amante dei vini langaroli. La filosofia aziendale è basata sull'eccellenza, sulla qualità e sulla ricerca costante di migliorarsi, la tipicità di un prodotto legato ad un territorio ben identificabile. "Con la consapevolezza che la terra ha le sue necessità, i suoi tempi... e bisogna saperli rispettare."

La Vigna

Terreno	Calcareo franco-sabbioso
Esposizione	Sudovest, 250 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.444 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%

Gradazione 15% vol.

Temp. Servizio 16-18°

Quando Berlo Oggi ? 3 anni

Abbinamento Primi piatti, secondi di carne rossa, salumi, formaggi mediamente stagionati

Vinificazione La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è di 12-16 mesi in botti piccole di rovere francese, 50% nuovi e 50% di un anno, e di 6-9 mesi in bottiglia

Sensazioni Colore rosso rubino luminoso con riflessi violacei; al naso sentori floreali (rosa e viola) e note dolci di cioccolato; bocca piena e persistente

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821