ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Alba DOC Santa Rosalia 2013



Santa Rosalia: irresistibile rossa di Langa

La Barbera: sempre diversa, sempre così buona. Per la Santa Rosalia 2013 la parola d'ordine è freschezza: nei profumi, di ciliegia fresca e caramella alla fragola, e nella beva, distesa, piacevole, slanciata e invitante. Forza, fatevi avanti!

Un nome dagli echi siciliani, che invece è tutto piemontese: Santa Rosalia è una delle zone di Alba maggiormente vocate alla coltivazione della barbera. Lo sa bene Mauro Sebaste, vignaiolo di Langa. Come tiene a sottolineare, "il suo progetto riparte dalla ricerca, lenta e meticolosa, dei vigneti: ciascuno di essi deve possedere le caratteristiche adatte, per tipicità, localizzazione ed esposizione". 'Il Vino come progetto': questo il concetto alla base della filosofia produttiva ereditata da Mauro dalla madre Sylla, una delle prime donne del vino delle Langhe, tanto da essere conosciuta come "la dama di Langa". Un progetto che però Mauro ha deciso di portare avanti non sulle colline di Barolo come Sylla ma ad Alba (CN), in Frazione Gallo, dove ha fondato negli Anni 90 una nuova azienda. I circa 20 ettari vitati si trovano tra i comuni di Alba, Barolo, La Morra, Serralunga, Monforte e Vezza d'Alba. Le varietà coltivate sono arneis, cortese, moscato e viognier a bacca bianca; nebbiolo, barbera, dolcetto e freisa a bacca rossa. La viticoltura è di tipo convenzionale, e le bottiglie prodotte circa 150.000 all'anno (e altrettante di grappa). Mauro segue personalmente tutte le operazioni, con l'aiuto della moglie Maria Teresa e delle figlie Sylla e Angelica.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud ? sudEst, 250 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.400 ? 5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 ? 18°
Quando Berlo	Oggi ? 4 anni
Abbinamento	Antipasti, salumi e formaggi, primi piatti, secondi di carne
Vinificazione	Fermentazione con rimontaggi giornalieri. Il contatto con le bucce si protrae 6-8 gg in vasche di acciaio termoregolate con sistema automatico e computerizzato di rimontaggi e follature. Alla svinatura segue la fermentazione malolattica e poi il vino viene messo parte in botti di Allier da 1.600 litri per 8 ? 12 mesi e parte in botticelle da 400 litri
Sensazioni	Colore rosso rubino chiaro con evidenti riflessi violacei; al naso note fruttate di ciliegia fresca e caramella alla fragola; bocca sottile, beverina e di buona freschezza

© 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