



ACQUISTATO IL

Barbaresco DOCG 'L Ciaciaret

2012



Svinando

Il vero gusto del Nebbiolo a Barbaresco

Il Barbaresco DOCG 'L Ciaciaret, ben interpreta la classicità e la tradizione che tratteggiano il carattere di questo angolo di Langa: un vino in cui l'affinamento non è predominante, ma lascia spazio alle tipiche note olfattive eteree ed austere. In bocca colpisce per la sua bevibilità e per l'equilibrio: un vino autentico, centrato e…buonissimo!

Barbaresco, semplicemente una delle espressioni più grandi del vitigno nebbiolo all'interno del territorio vinicolo piemontese. Guai a parlare di "fratello minore" del Barolo: le uniche differenze riguardano i numeri di produzione, qui leggermente più contenuti, e l'invecchiamento previsto dal disciplinare di legge, di un anno inferiore per il Barbaresco. La grande differenza sta nel territorio: il Barbaresco, oltre che nell'omonimo comune, può essere prodotto nei paesi di Treiso e Neive, oltre che nella piccola frazione di San Rocco Seno d'Elvio. Rispetto alla Langa del Barolo questo è un territorio più caldo, data la posizione geografica e la minor altitudine, caratteristica che esalta le sfumature più austere del Nebbiolo. Un'azienda storica, la Antichi Poderi Gallina, che prende il nome da uno dei cru più importanti di tutta l'area della DOCG. Qui, la passione per la viticoltura della famiglia Francone si tramanda di generazione in generazione: le tracce di questo passato sono diventate la testimonianza di un'epoca e sono ora esposte nel museo permanente, allestito all'interno dell'azienda stessa.

La Vigna

Terreno	Marne argillose e calcaree
Esposizione	Sud/sud-est, 200/246 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 18-20°

Quando Berlo Entro i prossimi 10 anni

Abbinamento Piatti di carne con preparazioni elaborate e salse saporite

Vinificazione La fermentazione avviene con macerazione tradizionale, con rimontaggi effettuati per 12 giorni; si passa poi alla fermentazione malolattica in botte e ad un successivo affinamento in fusti da 500 litri e botti da 1200 litri per un totale di 30 mesi.

Sensazioni L'incarnazione dello stile classico: un colore molto scarico, un naso austero, etereo, dove spiccano profumi di tabacco fresco, corteccia umida e pipa. All'esame gustativo è di grande equilibrio, quasi sottile, con un finale molto lungo e asciutto.

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