



ACQUISTATO IL

Barbera d'Alba DOC Plaustra

2013

È il suo momento!



Con la sua freschezza, l'annata 2013 ha esaltato i caratteri acidi della Barbera, dando vita a vini dai grandi profumi e dalle grandi capacità di sviluppo negli anni. Adesso è giunto il momento di provarli!

La Barbera d'Alba Plaustra di Burzi sviluppa il perfetto carattere langarolo: profumi fruttati e ottima bevibilità rendono questo vino perfetto per ogni occasione. Le viti che generano l'uva di questa Barbera vengono diradate fortemente, per tenere le rese per ceppo su livelli molto contenuti, esaltando la qualità. La passione di Alberto Burzi per la viticoltura e l'enologia si percepisce al primo sguardo: le Langhe sono la sua terra e il vino d'eccellenza il suo obiettivo. Il suo percorso personale lo ha portato a dare nuova vita alla vigna di famiglia, localizzata a La Morra, terra di vite e vino da secoli. Alberto segue personalmente ogni operazione in vigneto e in cantina, per avere la certezza che il vino prodotto sappia di Langhe, di La Morra?.

La Vigna

Terreno	Calcareao argilloso
Esposizione	Ovest, 300m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	8000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%

Gradazione 13,5% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 2 anni da oggi

Abbinamento Perfetto per tutto il pasto, da osare anche con saporiti secondi di pesce. La sua piacevole freschezza ben si abbina anche a piatti più grassi

Vinificazione Fermentazione rapida in acciaio per 6 giorni dei quali il primo a 16 °C e i restanti sempre sotto i 30°C. L'affinamento avviene in acciaio con messa in sospensione dei lieviti per tutto il periodo invernale. Matura 9 mesi in bottiglia prima della messa in commercio

Sensazioni Colore rosso appena sfumato di viola. Profumi fruttati, assaggio pimpante, piacevole, giustamente corposo

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