



ACQUISTATO IL

Barbera d'Asti Superiore DOCG Manora

2014



Eleganza, equilibrio e finezza

Una Barbera degna dell'appellativo Superiore, in un'annata in cui solo i migliori sono riusciti a creare vini di altissima qualità. Una Barbera sviluppata da Giorgio Schön, appassionato della bellezza in tutte le sue forme, delle quali il vino è luminoso esempio, ben affinata e con i suoi profumi eterei, spicca decisamente rispetto a vini più giovani.

Abbiamo scelto di proporti la Barbera Superiore di Colle Manora perché il 2014 è stato un anno difficile e, come in tutti i momenti di difficoltà, solo i migliori hanno saputo distinguersi. Colle Manora ha interpretato degnamente la denominazione Superiore, regalando una Barbera che non gioca sui muscoli, ma al contrario sfoggia eleganza, equilibrio e finezza: doti riservate alle migliori. Tra le botti della cantina Colle Manora, riferimento del Monferrato da almeno 20 anni, sono conservati i vini della tradizione piemontese, al fianco di alcune chicche particolari che ricalcano bene lo stile aziendale come lo spumante Double Bubble o il Rosso Barchetta. I suoi corridoi sono spazi dedicati alla bellezza in tutte le sue forme, in particolare quelle dell'automobilismo e del vino. Fondata nel 1981, nei primi anni 2000 Colle Manora vive una profonda ristrutturazione e trasformazione ad opera di Marina Orlandi Contucci e Giorgio Schön, figlio della stilista Mila Schön dalla quale certamente ha ereditato la passione per il bello. Oggi è un'azienda dinamica e innovativa, che non ha perso però il contatto con il territorio e le sue peculiarità. I 20 ettari di vigneti comprendono i vitigni autoctoni barbera e albarossa, a fianco di vitigni internazionali nobili come il pinot nero e il sauvignon blanc. La cantina è il luogo in cui più si percepisce il connubio tra tradizione e innovazione: sistemi di monitoraggio delle vasche coibentate e termoregolate sono affiancati dalle barrique di rovere necessarie all'affinamento dei vini, tra le quali non è raro imbattersi in installazioni artistiche.

La Vigna	
Terreno	Argilloso-calcareo con marna
Esposizione	Sud-ovest, 250m s.l.m.
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Primi piatti al sugo di carne e funghi, carni rosse, bollito, formaggi saporiti.
Vinificazione	La vendemmia manuale permette un'accurata selezione delle uve migliori. 15 giorni di macerazione per estrarre il colore e le componenti polifenoliche. Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio termocontrollate, seguite dall'affinamento in barrique di secondo passaggio per quasi un anno. Dopo l'imbottigliamento il vino affina per ulteriori 3 mesi in bottiglia
Sensazioni	Il colore bordeaux intenso ne suggerisce il corpo; profumi fruttati e tenui accompagnano l'assaggio di ottimo equilibrio e finezza

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