



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG

2013

Un Barolo godurioso



Marziano Abbona è uno dei grandi nomi di Langa. E questo suo Barolo è al top! Ha un'ottima struttura e una piacevole acidità tipica dell'annata 2013, che si percepisce in tutta la sua freschezza. Barolo ricco, dalle note eteree e speziate, con accenni di caffè. Godurioso, da provare!

Quando nel 1970 Celso Abbona fondò questa azienda non dimostrò solamente coraggio ma anche una lucida lungimiranza nel comprendere le enormi potenzialità delle Langhe e dei suoi frutti. Il figlio Marziano ha sapientemente raccolto il testimone del padre, confermando la filosofia che da sempre contraddistingue l'azienda: un nome annoverato tra i pionieri del Dogliani, un grande interprete del Barolo con una bellissima cantina immersa nelle Langhe. Particolarissime anche le etichette delle bottiglie, realizzate dall'artista langarolo Gianni Gallo, conosciuto come «Galet».

La Vigna

Terreno	Terreno limoso, ad elevata percentuale sabbiosa ed elevato contenuto di calcare.
Esposizione	Sud-Est, 280 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 6 anni da oggi
Abbinamento	Formaggi stagionati e piatti a base di cacciagione
Vinificazione	Diraspa-pigiatura a cui segue macerazione pellicolare per 24 ore. Inizio della fermentazione alcolica spontanea a mezzo di lieviti indigeni a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata con picchi di 30°-31° C; durata 32 giorni con
Sensazioni	Colore granato intenso, note eteree e speziate, accenni di caffè, bocca slanciata, di ottima struttura

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