



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG

2013

Una grande annata per una grande firma



Barolo dal colore intenso, giovane, ma già piacevole, promette decisamente bene! Al naso avvolgenti profumi di frutta sotto spirito ed effluvi eterei; all'assaggio è ricco e molto strutturato, dal tannino grintoso. La sua promessa è una bella evoluzione per i prossimi 10 anni, la sfida per te è riuscire a resistere!

È da più di cento anni che i Saffirio si dedicano al vino: una storia iniziata sul finire dell'800 con il trasferimento della famiglia a Monforte d'Alba (CN), nel cuore delle Langhe, già allora patria di grandi vini. Ma è nel 1975 che la giovane Josetta Saffirio prende in mano l'attività e inizia coraggiosamente a produrre vino col proprio nome. Fin da subito, sulle etichette delle bottiglie dell'azienda fanno capolino dei misteriosi gnomi: sono i bellissimi disegni di Josetta, trasposizione delle favole che suo padre le raccontava quando era bambina e che lei racconterà ai suoi figli. Oggi, giunta alla quinta generazione, l'azienda è da tempo riconosciuta come marchio di grande qualità dei vini di Langa. Ma la filosofia che muove l'azienda Josetta Saffirio è sempre la stessa: tramandare al futuro la conoscenza (gnosis in greco, da cui gnomo) del vino e la sua poesia.

La Vigna	
Terreno	Elveziano
Esposizione	Sud-Est
Allevamento	Controspalliera potata Guyot
Densità imp.	4/5 mila ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso fermo DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	13,50%
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 10 anni da oggi
Abbinamento	Carni rosse, brasati e selvaggina in genere
Vinificazione	Pigiatura soffice dell'uva raccolta a mano con conseguente diraspatura e fermentazione in vasche termocondizionate a temperatura controllata (30-32°). Macerazione di 7/9 giorni con svinatura del prodotto a fermentazione ultimata. Subito dopo la malolattica, avvenuta nel mese di dicembre, il vino è stato messo in fusti di legno, in parte nuovi e in parte già utilizzati per le precedenti vendemmie. Travasato una volta all'anno, dopo 24 mesi è stato assemblato in vasche di cemento da dove, dopo una sosta di sei mesi circa per una ulteriore stabilizzazione naturale, prima di essere imbottigliato durante l'estate. Affina in bottiglia altri sei mesi prima della commercializzazione.
Sensazioni	Colore intenso, dai profumi di frutta sotto spirito ed effluvi eterei. Ricco e molto strutturato, dal tannino grintoso.

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