ACQUISTATO IL .....

Barbera "Bansella" Nizza DOCG 2022 2022

L'originale Barbera di Nizza

La Barbera Nizza DOCG Bansella di Prunotto è un vino di estrema piacevolezza e tipicità. Barbera in purezza coltivata nella zona di Alba, in provincia di Cuneo, dove il terreno, ricco di calcare e sabbia, è in grado di conferire al vino corpo e struttura. La vendemmia è rigorosamente manuale. Segue la diraspatura e una fase di macerazione della durata di almeno 7 giorni a temperatura controllata. L'affinamento, che ha una durata di 9 mesi, avviene in piccole botti di primo e secondo passaggio. Ne deriva un vino caratterizzato da un colore rosso rubino intenso con riflessi molto scuri. Al naso note di frutta nera, come la prugna o la mora, e ricordi di viola, cacao e liquirizia. In bocca è armonico e morbido, con una bella vena acida a bilanciare il tutto.

Correva l'anno 1904 quando a Serralunga d'Alba venne fondata la cantina sociale "Ai Vini delle Langhe" che, però, dopo poco meno di vent'anni venne tristemente messa in liquidazione. Fu così che nel 1922 Alfredo Prunotto decise di investire sul quel progetto riuscendo a rilanciarlo. Da allora l'azienda Prunotto, annata dopo annata, è cresciuta e ha raggiunto importanti traguardi e nel 1994 è entrata a far parte dell'universo Antinori. Attualmente si estende su una superficie totale circa cinquanta ettari vitati, ripartiti tra alcune delle migliori zone vinicole piemontesi, come Bussia, Bric Turot e Costamiole.

La Vigna

Terreno	calcareo
Esposizione	Sud - Ovest 250m s.l.m.
Allevamento	guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100 % barbera
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	antipasti, primi e secondi
Vinificazione	fermentazione in acciaio e affinamento in cantina per almeno 18 mesi
Sensazioni	fruttato con una leggera acidità

© 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