



ACQUISTATO IL

Barbera d'Asti DOCG "Sedici Mesi Le Orme"

2021

Una Barbera che mette tutti d'accordo



La Barbera è, per definizione, un vino immediato e piacevole. Facile da abbinare e generalmente caratterizzata da un buon rapporto qualità prezzo. Non fa eccezione questa "Sedici mesi Le Orme" di Michele Chiarlo, frutto della vinificazione di uve provenienti da diversi appezzamenti aziendali, tutti caratterizzati da un suolo chiaro e ricco di microelementi. I sedici mesi fanno riferimento alla durata dell'affinamento del vino prima della fase di imbottigliamento. Il risultato è un calice piacevole di colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso dominano le note fruttate, dal lampone alla ciliegia, cui segue una lieve trama speziata. In bocca si conferma particolarmente fruttato ben sostenuto da una spiccata nota acida, tipica per la Barbera. Beverino e di assoluta piacevolezza, questo vino presenta un tannino molto ben integrato e un corpo non eccessivamente pesante. Perfetto per una serata in compagnia, è il vino giusto per accompagnare un pranzo o una cena tipiche piemontesi.

Correva l'anno 1956 quando Michele Chiarlo fondò a Calamandrana, nel cuore dell'astigiano, la sua cantina iniziando a produrre il suo primo Barolo. Conduzione rigorosamente familiare, la cantina si sviluppò grazie agli importanti acquisti effettuati nelle migliori zone delle Langhe, compresi Cerequio e Cannubi. Oggi Michele Chiarlo può contare su un patrimonio di circa 110 ettari vitati, di cui 60 sono di proprietà e i restanti 50 con contratti di affitto a lungo termine. La produzione complessiva supera il milione di bottiglie annue ma, a differenza di tante aziende che hanno smarrito con il tempo la loro forte connotazione familiare, Michele Chiarlo, figli e nipoti hanno sempre il pieno controllo della produzione. Oggi la sfida è per il raggiungimento della piena sostenibilità. Obiettivo perseguito sin dagli anni '90, quando si iniziarono le prime applicazioni di lotta integrata, fitofarmaci selettivi e ulteriori pratiche naturali.

La Vigna	
Terreno	Terreni di origine sedimentaria marini chiamati "Sabbie Astiane"
Esposizione	300 m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Barbera
Gradazione	13,5%vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	3-8 anni
Abbinamento	Pasta al pomodoro e secondi di carni bianche.
Vinificazione	Fermentazione di 10 giorni sulla baccia, malolattica in acciaio e affinamento di 6 mesi in botti da 50 ettolitri poi imbottigliamento e un anno di affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Elegante e intenso con note di frutta rossa matura.

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