



ACQUISTATO IL

"Spasso" Piemonte Rosso Passito DOC 2021

2021

Quando la Barbera aspetta in pianta



Svinando

Con "Spasso", Vite Colte si è lanciata (con successo) in un nuovo progetto enoico. Si tratta di una Barbera in purezza, lasciata appassire sulla pianta in vigna fino a raggiungere la giusta concentrazione di zucchero. Una tecnica difficile che presenta parecchie incognite, dato che i grappoli, nonostante l'appassimento, devono rimanere perfettamente sani per non rovinare il risultato finale. La vinificazione, poi, avviene in acciaio, con lunghe macerazioni che proseguono per oltre due settimane a una temperatura di circa 25 gradi. Segue la malolattica e un affinamento di almeno sei mesi in barrique. Il risultato finale è un vino caratterizzato da un colore rosso rubino intenso, con un bouquet di profumi ampio ed elegante, con sentori di frutta rossa matura, confettura di prugne e ribes. In bocca è intenso, con evidenti note di frutta appassita, morbido, caldo e avvolgente.

180 soci conferitori, per circa trecento ettari di vigneto. Questi sono i numeri di Vite Colte una bella realtà piemontese che produce buoni vini Doc e Docg della regione. La cantina, imponente e altamente tecnologica, si trova a Barolo, nel cuore delle Langhe. Buona parte dei vigneti sono coltivati secondo le rigide norme dell'agricoltura biologica. Quelli che non vengono certificati, però, sono comunque gestiti con criteri moderni, secondo i dettami dell'agricoltura integrata. Le uve raccolte sono quindi sane e vitali. E i vini che vi si producono sono ricchi e schietti. Dal Barolo al Barbaresco, dalla Barbera al Nebbiolo, fino ad arrivare alle bollicine e ai distillati, tutte le etichette dell'azienda meritano di essere assaggiate.

La Vigna

Terreno
Esposizione Sud, 250 s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Barbera 100%

Gradazione 15.00%

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 3 anni da oggi

Abbinamento Vinificazione

La vinificazione avviene in acciaio con lunghe macerazioni di 15-18 giorni ad una temperatura di 25°. Segue la fermentazione malolattica e un affinamento di 6 mesi in barriques.

Sensazioni

"Colore: rosso rubino intenso Profumo: ampio, elegante, con sentori di frutta matura e confettura di prugne e ribes. Sapore: grande intensità con evidenti note di frutta appassita, morbido, caldo e avvolgente, equilibrato."