



ACQUISTATO IL

"Fiulot" Barbera d'Asti DOCG 2023

2023

Il ragazzo di campagna



Svinando®

Il suo nome, Fiulot, in dialetto piemontese significa ragazzo. Ed è un nome perfettamente adatto per una Barbera come questa, delicata e dalla grande bevibilità. E', come spiegano gli esperti, la perfetta espressione della fragranza e della giovinezza del frutto. Vendemmia a perfetta maturazione delle migliori uve raccolte nei vigneti aziendali, al loro arrivo in cantina i grappoli vengono diraspati e pigiati. Si inizia con una fase di macerazione, della durata di circa 7 giorni, a cui segue la fermentazione alcolica. Dopo la svinatura, il vino subisce la consueta fermentazione malolattica e viene travato in serbatoi di acciaio inox per poi essere imbottigliato nella primavera successiva. Fiulot si presenta nel calice di un bel colore rosso rubino vivo e intenso. Al naso è decisamente vinoso e fruttato, caratterizzato da sentori di prugna e ciliegia. In bocca, invece, è fragrante e piacevole, perfetto per accompagnare piatti semplici, ma gustosi, della tradizione regionale. Ottimo anche con salumi e formaggi di media stagionatura.

Nel 1904, nella sala consiliare del comune di Serralunga, alla presenza del Notaio Giacomo Oddero e del giovane teste Alfredo Prunotto, viene fondata la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe". Fra i partecipanti all'atto costitutivo vi sono personaggi che hanno lasciato un segno nelle vicende di Alba e dei comuni di langa, oltre a molti piccoli produttori di zona. Pochi anni dopo, nel 1922, la cantina inizia ad avere seri problemi economici e viene posta in liquidazione. La acquista il giovane Alfredo Prunotto, da poco sposo della sua Luigina. Nel giro di pochi anni la cantina, grazie alla passione dei due giovani, diviene ben presto famosa e inizia a esportare Barolo e Barbaresco in tutto il mondo. Nel 1972, Ugo della Piana, architetto di origine langarole, progetta la nuova cantina, che sarà costruita vicino ad Alba dove tutt'oggi si trova la sede dell'azienda. L'ultima tappa della storia di Prunotto risale al 1989, anno in cui la famiglia Antinori inizia la sua collaborazione con l'azienda, occupandosi inizialmente della distribuzione e poi, nel 1994, con il ritiro dei fratelli Colla, anche della produzione. Oggi la tenuta si estende su circa 65 ettari, con vigneti nelle migliori zone vinicole della regione, delle Langhe al Monferrato.

La Vigna

Terreno
Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Barbera 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione L'uva arrivata in cantina è stata diraspati e pigiata. La macerazione è decorsa in 5-7 giorni ad una temperatura massima di 28 °C. Dopo la svinatura il vino ha completato la fermentazione sia alcolica che malolattica prima dell'inverno. Fiulot ha riposato in serbatoi di acciaio inox prima di essere imbottigliato in primavera.

Sensazioni Fiulot si presenta di un colore rosso rubino vivo e intenso. Al naso è vinoso e fruttato, caratterizzato da sentori di prugna e ciliegia. Al palato è fragrante e piacevole.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821