ACQUISTATO IL .....

Barolo "Le Coste di Monforte" DOCG 2018 2018

Vino robusto, con un finale teso e minerale



Barolo, il "Re del vini e il vino dei Re". Non è certamente solo un modo di dire. E lo si capisce bene quando si ha la possibilità di assaggiare un vino di questa caratura. Barolo DOCG Le Coste di Monforte di Pecchenino, nasce da una lavorazione in purezza di uve Nebbiolo, come richiesto dal rigido disciplinare di produzione, provenienti dai vigneti aziendali, con suoli di medio impasto, composto da limo, argilla, sabbia e con marne calcaree biancastre. Sono proprio questi particolari a fare la differenza. Oltre a una lavorazione accurata in cantina. In questo caso la fermentazione dura circa 3 settimane ed è condotta in vasche di acciaio a temperatura controllata di 27°C. Le bucce rimangono a contatto col il vino in macerazione post-fermentativa, per altre 4 settimane, con l'uso dell'antico metodo del cappello sommerso. Dopo la svinatura, il vino rimane in acciaio per la fermentazione malolattica per poi essere travasato in botte. Colore rosso granato. Al naso è ricco e profondo. Si percepiscono note di fieno, violetta, tabacco, pepe bianco, menta selvatica e liquirizia. In bocca, invece, si scopre un vino robusto, con un finale teso e minerale. Il tannino è fitto ma setoso e di grande equilibrio. Buono subito, questo Barolo DOCG ha un ottimo potenziale di invecchiamento, sino a 15 anni, dicono i suoi produttori. In tavola accompagna magnificamente pasta fresca, condita con tartufo o ragù, ma anche carni rosse, in arrosto o brasato, e perfino la selvaggina. Perfetto anche con i formaggi a lunga stagionatura.

Ciò che rende unico il vino italiano nel mondo sono le tante piccole aziende familiari che lavorano con passione i propri vigneti, valorizzando il più grande patrimonio di uve tipiche al mondo. Tra queste, in Piemonte, cè l'azienda Pecchenino, fondata alla fine del '900 da nonno Attilio e oggi gestita dai nipoti, Orlando e - nuovamente - Attilio. Nel frattempo si è passati da 8 a 30 ettari, suddivisi fra i comuni di Dogliani, Monforte d'Alba e Bossolasco. Soprattutto a Dolcetto, a cui si affiancano Nebbiolo e Barbera, ma anche Chardonnay, Pinot Nero e Sauvignon. Se in campagna si pratica un'agricoltura sostenibile e nel pieno rispetto dell'ambiente, in cantina ogni passaggio produttivo è volto a raggiungere la massima qualità.

La Vigna

Terreno	medio impasto, composto da limo, argilla, sabbia, con marne calcaree biancastre
Esposizione	Sud Est
Allevamento	guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino Rosso DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	100% nebbiolo
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	La fermentazione dura circa 3 settimane ed è condotta in vasche di acciaio a temperatura controllata di 27°C. Le bucce rimangono a contatto col il vino in macerazione post-fermentativa, con l'uso dell'antico metodo del cappello sommerso, per altre 4 settimane. Dopo la svinatura il vino rimane in acciaio per la fermentazione malolattica e poi travasato in botte
Sensazioni	colore rosso granato. Al naso è ricco e profondo. Si percepiscono note di fieno, violetta, tabacco, pepe bianco, menta selvatica e liquirizia. Al palato si presenta robusto, con un finale teso e minerale. Il tannino è fitto ma setoso e di grande equilibrio

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