



ACQUISTATO IL

Barbera del Monferrato DOC 2021

2021

Intensa e fruttata



Con una bottiglia così, impossibile non notare questa Barbera del Monferrato DOC. La propone Villa Sparina, cantina dell'anno europea 2021 secondo la prestigiosa rivista americana Wine Enthusiast. La bottiglia, è il frutto di un lungo progetto di innovazione, sviluppato con il designer Giacomo Bersanetti, e si ispira a un antico vaso rinvenuto durante gli scavi di ristrutturazione dell'azienda vinicola. Da anni è il simbolo più riconoscibile di tutti i vini di Villa Sparina. Barbera in purezza, proveniente dai vigneti aziendali di Monterotondo, in provincia di Alessandria, posti tra i 300 e i 320 metri sul livello del mare, la vendemmia è giustamente tardiva e ha inizio verso la metà di ottobre. Vinificazione in acciaio, al termine della trasformazione, al vino viene fatta svolgere anche la fermentazione malolattica. La Barbera del Monferrato Villa Sparina si riconosce dal colore rosso rubino acceso e dal profumo finissimo. Caratteristiche queste date dalla completa e perfetta maturazione delle uve. Questa Barbera intensa e fruttata, con succose note di lampone, si fa apprezzare per il gusto fresco e morbido, oltre che per il piacevole finale persistente.

Villa Sparina, azienda vinicola a Gavi, in Piemonte, comprende 100 ettari di proprietà, di cui 70 dedicati alla coltivazione del Cortese, vitigno autoctono che dà vita al Gavi di Gavi. I restanti sono coltivati a Barbera. Sia per il Cortese, che per la Barbera, i migliori cru vengono selezionati e vinificati separatamente, dando vita ai due vini più rappresentativi dell'azienda. Villa Sparina, poi, oltre alla cantina, offre ai suoi visitatori anche una ristorazione di alto profilo e un'ospitalità di grande charme. Proprio nel 2021 Villa Sparina è stata indicata come "cantina dell'anno europea" da parte della prestigiosa rivista americana Wine Enthusiast.

La Vigna	
Terreno	Argilloso-calcareo
Esposizione	Sud-Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Vino Rosso DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Barbera
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di Carne
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 2 settimane con macerazione sulle bucce. Affinamento alcuni mesi in acciaio
Sensazioni	Intenso e fruttato con succose note di lampone, gusto fresco e morbido con finale persistente

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