ACQUISTATO IL .....

Dolcetto di Diano d'Alba DOC Superiore "Garabei" 2021 2021

La massima espressione del Dolcetto

Oggi ti proponiamo una gran bella novità. Ultimo nato in casa Orestiadi, il PaxMentis è disponibile da pochissimo, ma ha già avuto modo di farsi conoscere ed apprezzare a livello nazionale e internazionale. Syrah in purezza da uve leggermente appassite, il PaxMentis è un vino opulento, potentissimo. Colore cupo, rosso rubino molto carico. Al naso prugna, ciliegia sotto spirito, fico appassito e vaniglia, accenni di inchiostro e grafite. La bocca è corposa e ricca, il finale lungo ed eccezionalmente speziato. In due parole: buono buono!

Tenuta Orestiadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima fondazione che ha sede a Gibellina (TP) nel caratteristico Baglio di Sofiatore, costruito dopo il terribile sisma del 1968. Il nome si ispira ad Eschilo, che più di 2000 anni fa proprio in questa terra scrisse e portò in scena il mito di Oreste e delle Orestiadi. Lo scopo è quello di promuovere e preservare il patrimonio artistico e culturale mediterraneo. Tenuta Orestiadi si muove in questo senso valorizzando una delle tradizioni più antiche della Sicilia, quella vitivinicola.

La Vigna

Terreno Il terreno è povero ed asciutto, poco profondo, calcareo, caratterizzato da strati di sabbia più o meno compatta alternati ad arenarie grigie.

Esposizione Esposizione sud, sud-ovest.

Allevamento Vigneti tipici a controspalliera e potatura Guyot, densità media di impianto di 4100 piante per ettaro.

Densità imp. 4500 piante per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Dolcetto

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo Entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Diraspatura delle uve selezionate in vigneto. Vinificazione in vasca di acciaio termo condizionata con macerazione di 9-12 giorni, a seconda dell'annata. Rimontaggi solitamente effettuati fino al momento della svinatura. Fermentazione malo lattica spontanea in vasca di cemento e stabilizzazione tartarica a freddo, in vasca di acciaio inox, durante i mesi invernali. Affinamento di Sosta in vasche di cemento fino all'estate seguente la vendemmia subendo alcuni travasi per la naturale decantazione e stabilizzazione. Imbottigliato ad Agosto e affinato minimo 6 mesi in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

Sensazioni Rosso rubino intenso con riflessi violacei tipici del Dolcetto di Diano d'Alba. Ciliegie sotto spirito, amarene selvatiche e frutti rossi. Potente e allo stesso tempo elegante il Garabei ha tannini molto fitti ed avvolgenti. La buona acidità preserva il gusto

e sostiene il finale molto morbido e persistente. Con l'invecchiamento tende a perdere i caratteri violacei e si arricchisce con note di sottobosco e terriccio. Evolve perfettamente nei 5 anni successivi la vendemmia, nelle annate migliori si presenta in forma smagliante anche dopo 10 anni di affinamento.

Si chiama Garabei ed è un Dolcetto di Diano d'Alba DOCG, Superiore. Lo propone Abrigo Giovanni, indicandolo come "la massima espressione del Dolcetto" tra quelli prodotti dalla famiglia. Complesso ed elegante, il Garabei (assicurano i suoi creatori) ha un grande potenziale d'invecchiamento. Una curiosità relativa al nome. Garabei è il nome della parcella più vecchia dell'azienda, la cui data d'impianto risale a prima del 1968. Viti ultracinquantenni, con diversi portinnesti e cloni che donano al Garabei una grande complessità. Il vigneto si trova su una collina molto ripida. Qui il terreno è povero e asciutto con una grande variabilità in termini di materiali. Vendemmia a mano, come da abitudine per la bella azienda piemontese, seguita da una vinificazione tradizionale in vasche di acciaio a temperatura controllata. Per la successiva fase di affinamento, il vino sosta in vasche di cemento fino all'estate seguente la vendemmia, subendo solo alcuni travasi per la naturale decantazione e la stabilizzazione. Quindi, dopo l'imbottigliamento, il vino affina per altri 6 mesi in bottiglia prima dell'uscita in commercio. Rosso rubino intenso con riflessi violacei tipici del Dolcetto di Diano d'Alba. Al naso rivela un profumo di ciliegie sotto spirito, amarene selvatiche e frutti rossi. In bocca è potente e allo stesso tempo elegante, con tannini fitti e avvolgenti. La buona acidità naturale preserva il gusto e sostiene un finale morbido e persistente. Ottimo fin dall'antipasto, questo Dolcetto si accompagna bene a prosciutti stagionati, formaggi a pasta dura, paste ripiene, verdure grigliate e secondi leggeri.

Un'autentica realtà a conduzione famigliare. Questa è l'azienda Giovanni Abrigo, dal nome del fondatore, che dal 1968 coltiva terreni e valorizza i prodotti delle Langhe. Ai tempi, Giovanni e Maria gestivano la tipica azienda di Langa, con allevamento di bovini di razza Piemontese da carne e piccoli animali da cortile. A questi si aggiungono la coltivazione di campi di cereali, noccioleti, frutteti e ovviamente vigneti per la produzione di vino Dolcetto. Lo sviluppo arriva verso la metà degli anni '80, quando il figlio Giorgio, terminati gli studi di agronomia, inizia ad occuparsi in prima persona della coltivazione di noccioleti e vigneti. Questi ultimi vengono impiantati sui terreni meglio esposti e più vocati dell'azienda. Con l'arrivo del nuovo millennio, poi, sono i loro figli a fare il loro ingresso in azienda. Questo dona nuova linfa e stimoli, e porta, nel 2019, a portare a termine la costruzione della nuova cantina di invecchiamento, che unisce e completa i locali edificati dalle diverse generazioni.

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