ACQUISTATO IL .....

"La Mattacchiona" Barbera del Monferrato DOC 2022 2022

Vinoso e fruttato

Il nome è di quelli che si ricordano facilmente. La Mattacchiona, però, è anche un interessante Barbera del Monferrato DOC proposta da Accornero. Nasce da una lavorazione in purezza di un singolo vigneto di mezzo ettaro, con una esposizione Nord Est e un'altezza media di circa 180 metri sul livello del mare. Accornero la produce a partire dal 1980 ma il vigneto risale addirittura al 1970. Le uve giunte a perfetta maturazione vengono raccolte e conferite velocemente in cantina per essere trasformate. Il processo prevede una lunga fase di macerazione sulle bucce per estrarre tutto il colore e gli aromi. Dopo la fermentazione e la malolattica, il vino viene quindi conservato a bassa temperatura fino alla primavera successiva, quando finalmente viene imbottigliato. Vino giovane e fresco, è piacevolmente vivace e perfetto per accompagnare tutto un pranzo. Vinoso e fruttato, è il vino giusto anche per una merenda pomeridiana, con una buona fetta di salame nostrano e una scaglia di formaggio.

Una bella storia famigliare. Gli Accornero, infatti, sono orgogliosamente proprietari viticoltori da ben cinque generazioni. E dal 1897 continuano con la stessa passione e lo stesso impegno che animò inizialmente il bisnonno Bartolomeo a produrre vini di alta qualità. Accornero si trova nel cuore del Monferrato, in un'area definita terra di Barbera e Grignolino. La cantina si trova nel Comune di Vignale Monferrato. Qui c'è Ca' Cima, con una superficie vitata di 25 ettari. L'obiettivo della famiglia è produrre vini fortemente legati al territorio. Per farlo, gestiscono i vigneti in modo rispettoso della terra e dell'ambiente e, dopo la vendemmia (a mano) i grappoli migliori vengono condotti in una cantina che è dotata di tutte le tecnologie più moderne. Innovazione, dunque, ma anche tanta tradizione, dato che tutti i processi produttivi restano gli stessi di un tempo.

La Vigna

Terreno	Calcareo Argilloso
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	100% BARBERA
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Processo di fermentazione: vinificazione medio lunghe sulle bucce. Conservazione e invecchiamento: dopo la stabilizzazione a freddo, viene imbottigliato in primavera
Sensazioni	Note sensoriali: vino da tutto pasto gradevolmente vivace. Vinoso e fruttato

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