



ACQUISTATO IL .....

Barbaresco Secondine DOCG 2019

2019

## Stupisce per la finezza



Svinando

L'Azienda Agricola La Spinona stupisce per la finezza dei suoi vini. E questo Barbaresco DOCG Secondine ne è un bel esempio. Una vera e propria celebrazione dell'eleganza e della forza del Nebbiolo di Barbaresco. Il vigneto della MGA Secondine ha viti di circa sessant'anni che, grazie alla loro età, donano una complessità particolare al vino, caratterizzato da tannini eleganti e persistenti. La raccolta avviene manualmente nella prima metà di ottobre, quando le uve raggiungono la perfetta maturazione aromatica, grazie al particolare microclima e all'esposizione del vigneto. La raccolta è manuale in ceste traforate. In cantina, le uve passano attraverso un rullo vibrante per una prima selezione. Segue la pigia-diraspatrice che separa perfettamente il graso dagli acini. La fermentazione e la macerazione a freddo proseguono per circa 8-10 giorni, con follature automatiche e rimontaggi. Al termine di questo processo, si procede con la svinatura e una pressatura delicata. Segue la fermentazione malolattica che ha inizio in un ambiente a temperatura controllata. Per la successiva fase di maturazione, il Secondine riposa per circa 9 mesi in grandi botti di legno di Allier da 25 ettolitri, con un'età media di circa 15 anni. Questo dona al vino un carattere unico, con tannini morbidi e un bouquet complesso. In ultimo segue un affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi prima della commercializzazione. Alla vista il Barbaresco DOCG Secondine si presenta di un colore rosso rubino, che tende al granato con il passare degli anni. Al naso è caratterizzato da freschezza e finezza, con profumi che richiamano ciliegia e frutti rossi maturi. In bocca rivela tannini delicati, ben equilibrati e da una freschezza vibrante che si conclude con una piacevole persistenza. Ideale a tutto pasto, questo Barbaresco è un ottimo compagno per carni bianche e rosse, e primi piatti strutturati. Perfetto anche come vino da meditazione.

La Spinona è un'azienda vinicola con una lunga storia familiare. Ci troviamo nel comune di Barbaresco, riconosciuto dall'UNESCO come patrimonio mondiale dell'umanità. Qui l'azienda si estende su 24 ettari di vigneti distribuiti tra quattro cascine: La Spinona, La Ghiga, L'Albina e La Bergera. Di questi, 20 ettari sono dedicati alla coltivazione di Nebbiolo per la produzione del Barbaresco, poi Barbera, Dolcetto e Chardonnay, unica uva a bacca bianca coltivata in azienda. I restanti 4 ettari si trovano invece nel comune di Novello. Qui si trova una vigna meravigliosamente esposta a sud, dove viene coltivato il miglior Nebbiolo da Barolo. La storia de La Spinona inizia nel 1920, quando Giovanni Berutti acquistò la sua prima vigna nella zona Faset di Barbaresco. La fondazione ufficiale dell'azienda risale però al 1967, quando Pietro Berutti contribuì a commercializzare i propri vini, anche all'estero. La tradizione familiare è stata successivamente portata avanti da suo figlio Gualtiero, che ha unito la sua esperienza di veterinario con una profonda conoscenza della terra e della viticoltura. Da allora, cinque generazioni della famiglia hanno portato avanti con passione e dedizione l'attività vitivinicola. Oggi l'azienda è gestita da Pietro Paolo che ha saputo coniugare la tradizione con l'innovazione. Diplomato in enologia, Pietro Paolo segue personalmente ogni fase della vinificazione, garantendo che ogni bottiglia di vino rifletta l'autenticità del territorio e la cura artigianale che contraddistingue La Spinona. Grazie anche all'uso sostenibile delle risorse naturali, come

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Calcareo argillosi
<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4500

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	100% Nebbiolo

**Gradazione** 14,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 15 anni

**Abbinamento** Menù di carne

### Vinificazione

Macerazione a freddo per circa un giorno in modo naturale. 12/15 giorni di fermentazione, con follature automatiche nei primi giorni e con rimontaggi all'aria nei momenti chiave del processo. Svinatura e pressatura delicata per ottenere solo il vino migliore. Fermentazione malolattica naturale in ambiente a temperatura controllata (20°C). Invecchiamento: 9 mesi in botti grandi di legno di Allier e Rovere di Slavonia da 38 e 40 hl.

### Sensazioni

Colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo che unisce la freschezza all'eleganza e alla finezza. Sapore giustamente tannico, persistente ed elegante.

l'utilizzo del concime proveniente dall'allevamento di Fassona Piemontese dell'azienda, la bella cantina dimostra un impegno costante verso la qualità e il rispetto dell'ambiente.

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