ACQUISTATO IL .....

Barolo Sori Gepin DOCG 2015 2015

La Vigna

Terreno	Calcareo argillosi
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	14% 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. 15/20 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: 18 mesi circa in botti grandi di legno di Allier e Rovere di Slavonia da 25 Hl (Età delle botti dai 5 ai 10 anni per donare una struttura tannica importante).
Sensazioni	Colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo complesso, unisce la freschezza all'eleganza e alla finezza. Sapore austero, con robusta presenza di tannini, grande equilibrio e persistenza.

Freschezza, potenza e finezza

Proviene dal comune di Novello, uno degli storici per la produzione del Barolo. Lo propone La Spinona, bella azienda famigliare che da cinque generazioni vive questo territorio. Stiamo parlando del Barolo DOCG Sorì Gepin, rosso da invecchiamento che si distingue per la sua complessità e la ricca struttura. Le uve utilizzate per questo vino provengono da un singolo vigneto esposto a sud, situato sulla parte alta della collina, con condizioni ideali di luminosità e ventilazione. Il suolo argilloso-calcareo, tipico di Novello, conferisce al Nebbiolo la capacità di sviluppare tannini strutturati e note minerali inconfondibili. Il tutto in un perfetto equilibrio. La vendemmia avviene tra fine ottobre e inizio novembre, quando il Nebbiolo raggiunge la piena maturità. La raccolta viene fatta a mano, selezionando accuratamente i grappoli migliori che vengono poi trasportati in piccole ceste per evitare che si rovinano, dando inizio a fermentazioni spontanee e indesiderate. La vinificazione inizia con macerazione a freddo per un giorno, seguita da una fermentazione di 15-20 giorni. Le follature e i rimontaggi automatici garantiscono una perfetta estrazione delle sostanze nobili dalle bucce, mentre la fermentazione malolattica a temperatura controllata smussa la naturale acidità del Nebbiolo, donando maggiore rotondità al vino. Dopo la vinificazione, il Sorì Gepin matura per circa 18 mesi in grandi botti di rovere francese di Allier e di Slavonia da 25 ettolitri. Le botti, che hanno tra i 5 e i 10 anni, aggiungono profondità al vino, senza sovrastare l'eleganza del Nebbiolo. Il vino prosegue poi il suo sviluppo in bottiglia per ulteriori 12 mesi, fino a raggiungere un equilibrio perfetto tra freschezza, potenza e finezza. Nel calice Sorì Gepin si presenta di un colore rosso rubino che, con il tempo, tende al granato. Al naso, stupisce per il bouquet complesso e ricco, con profumi di frutti rossi maturi, note floreali e sfumature terziarie di spezie, cuoio e tabacco, risultato del lungo affinamento in legno. In bocca, è austero e profondo, con una robusta presenza di tannini ben integrati e un'ottima persistenza. Ben bilanciato, rivela un corpo pieno e una piacevole sensazione di armonia. Vino da lungo invecchiamento, capace di evolvere per oltre 10-15 anni in bottiglia, è ideale con piatti importanti, come brasati, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati. Perfetto anche come vino da meditazione, da centellinare per ore, apprezzandone ogni sfumatura.

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 Pietropaolo che ha saputo coniugare la tradizione con l'innovazione. Diplomato in enologia, Pietropaolo 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 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.

© 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