ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Asti Superiore "La Malandrona" DOCG 2021

La classe...non è acqua!

Colore rosso violaceo, ricca ma equilibrata, bella espressione di Barbera di questa zona, dove al naso il frutto è molto netto e ricco, particolarmente vocato al frutto di bosco. Bocca corposa ma scattante grazie alla buona acidità.

Siamo nel territorio del Basso Monferrato Astigiano, in frazione Bardella di Castelnuovo Don Bosco. Qui più di 3 secoli fa veniva eretta la Tenuta Tamburnin, denominata così ispirandosi ai tradizionali tamburi che accompagnavano le avanzate dell'esercito Savoia. Una location oggi molto ricercata per eventi e matrimoni, con la suggestiva cornice del viale di acacie e dall'abbraccio dei vigneti che incorniciano la Tenuta. La cura scrupolosa dei nove ettari vitati, denominati Conca d'Oro, disposti ad anfiteatro attorno alla Tenuta Tamburnin regala le uve di alta qualità utilizzate per produrre questo vino dall?ottima struttura, elegante e leggermente speziato. La mission aziendale, sotto l'egida delle sorelle Elena, Valeria e Claudia Gaidano, è di produrre vini di alta qualità valorizzando il territorio, con un occhio attento alla sostenibilità e alle future generazioni.

La Vigna

Terreno	Arigilloso , sabbioso e calcareo
Esposizione	Sud-est, 300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	14,00% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Primi piatti importanti, selvaggina, arrosti, brasati e formaggi stagionati.
Vinificazione	Fermentazione alcolica e macerazione in vasche d'acciaio per circa una decina di giorni. Successiva fermentazione malolattica. Affinamento per un anno in barrique, 2 mesi in acciaio e altri 4 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Violacea, al naso frutti di bosco, bocca corposa ma di buona acidità

© 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