ACQUISTATO IL .....

Barbaresco DOCG "Gallina" 2017

La magia di un territorio unico

Che territorio meraviglioso è il nostro Piemonte. Le Langhe in particolare, con il loro clima fresco e continentale e la grande variabilità dei terreni, garantiscono a tutti gli appassionati di trovare il vino giusto per soddisfare il proprio palato. E che dire del Nebbiolo? Nobilissimo vitigno che qui, ai piedi delle Alpi, riesce a dare il meglio di sé. Ne è un bel esempio questo Barbaresco "Gallina", proposto da Negro. Fermentazione e macerazione in acciaio per circa due settimane a temperatura controllata. Poi conversione malolattica e maturazione in fusti di rovere da 500 litri per almeno 24 mesi a cui fanno seguito altri 6 - 12 mesi in bottiglia. Un percorso lungo e articolato che si giustifica chiaramente fin dal primo assaggio. Si scopre, infatti, un vino intenso ed elegante, con sentori di frutti di bosco e spezie. In bocca è pieno e vellutato, delicatamente tannico e armonico. Un vino che è già buono oggi ma che non ha certamente fretta di essere bevuto. Diamogli tempo. Conserviamolo gelosamente nella nostra cantina in attesa di un'occasione giusta. Una cena tra amici o un lungo dopocena che si spende tra chiacchiere e risate.

Una bella azienda famigliare. Fondata nei primi anni Cinquanta da Giuseppe Negro, si trova nel comune di Neive, una delle zone più rinomate per la produzione dei vini tipici albesi. L'azienda Negro è da sempre un punto di riferimento per la qualità dei suoi vini, protagonisti sia in Piemonte che su tanti mercati internazionali. Oggi alla guida di cantina e vigneti c'è Giorgio Negro, enologo e figlio del fondatore, che prosegue sulla strada indicata dal padre, facendo di piccole vinificazioni super curate un grande vanto per l'azienda.

La Vigna

Terreno	Calcareo-argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18° C
Quando Berlo	Entro 10/15 anni
Abbinamento	Accompagna ottimamente carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi
Vinificazione	Fermentazione e macerazione in acciaio per circa 2 settimane ad una temperatura controllata di circa 30° C, segue fermentazione malolattica in fusti di rovere da 500 litri. Affinamento Circa 24 mesi in fusti di rovere da 500 litri e 6-12 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Profumo: intenso ed elegante con sentori di frutti di bosco e spezie. Sapore: pieno e vellutato, delicatamente tannico ed armonico.

© 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