



ACQUISTATO IL

Barolo Bergera DOCG 2015

2015



Maturato lentamente in botti grandi

Bergera, Barolo DOCG de La Spinona, nasce da uve Nebbiolo in purezza, provenienti dalle porzioni più a valle del vigneto aziendale che si trova nel Comune di Novello. Vendemmia a mano con accurata selezione delle uve sia in campo che in cantina, questo Barolo è frutto di un'accurata lavorazione che culmina con una fase di maturazione in legno di circa 18 mesi in botti grandi di legno di rovere di Slavonia da 40 ettolitri. Le botti impiegate hanno un'età di circa 15 anni, così da non cedere troppe note aromatiche o tannini al vino che vi riposa. Dopo la maturazione in legno, il vino riposa per almeno altri 12 mesi in bottiglia, prima di essere finalmente pronto per raggiungere le tavole dei suoi numerosi estimatori. Colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento, al naso rivela un bouquet ampio e fine, con note di fiori e frutta particolarmente eleganti. In bocca è giustamente tannico ed elegante. Le buona struttura e la complessità dei suoi aromi, rendono questo Barolo piacevolmente persistente. Ideale a tutto pasto, si abbina in particolare con piatti non troppo saporiti. Ottimo con secondi di carne bianca, qualcuno potrebbe anche azzardare un abbinamento con piatti di pesce particolarmente saporiti.

Una bella azienda agricola nel cuore di due dei territori italiani più amati dagli appassionati di vino mondiali. Stiamo parlando de La Spinona, 24 ettari di vigneti di proprietà, suddivisi tra ben quattro differenti cascine: La Spinona, che dà il nome alla cascina, La Ghiga, l'Albina e la Bergera. Di questi 24 ettari, circa 20 ricadono all'interno della denominazione Barbaresco. Non va male neppure per i restanti 4, però. Questi, infatti, si trovano nel comune di Novello, in una fantastica vigna esposta interamente a Sud, dove La Spinona coltiva uve da Nebbiolo per il Barolo. Chiaramente il Nebbiolo è la varietà più rappresentativa in azienda. Con lui gli altri tradizionali vitigni piemontesi, Barbera e Dolcetto, oltre all'immane Chardonnay, unico vitigno internazionale a bacca bianca. Puliti, eleganti e unici: per La Spinona non sono solo tre aggettivi ma una vera e propria filosofia di lavoro. E per finire, una piccola curiosità. La Spinona è cantina ma anche Azienda Agricola, impegnata nel settore dell'allevamento. Possiede, infatti, capi di bestiame di pura Razza Piemontese Fassona e utilizza il concime dei suoi animali per le vigne. Una vera "impresa circolare".

La Vigna	
Terreno	marno calcareo argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	guyot
Densità imp.	4700
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% NEBBIOLO
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	FERMENTAZIONE: Macerazione a freddo per circa un giorno in modo naturale. 8/10 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 Rovere di Slavonia da 40 HI (Età botti circa 15 anni). AFFINAMENTO: In bottiglia per 12 mesi in cantina
Sensazioni	Presenta un colore rosso rubino, tendente al granato intenso con l'invecchiamento. Il profumo ricorda i sentori di ciliegia e unisce l'eleganza alla finezza. Sapore con presenza di tannini delicati dal grande equilibrio e freschezza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.