



ACQUISTATO IL

"Vigna Giaia" Barbaresco Nervo DOCG Riserva 2016 2016

Un capolavoro di Nebbiolo



Svinando®

Barbaresco DOCG Riserva Nervo Vigna Giaia, proposto qui da Piazza Comm. Armando, nasce da un cru vocato del Barbaresco, la Vigna Giaia, e da una selezione accurata di uve Nebbiolo. Un'etichetta di grande complessità e longevità. Vigna Giaia si trova nel comune di Treiso, una zona caratterizzata da una buona esposizione a Sud che garantisce una maturazione perfetta delle uve, sviluppando aromi intensi e complessi. Le uve vengono diraspate e pigiate delicatamente. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, con una macerazione sulle bucce di circa 30 giorni. Segue un affinamento di almeno 9 mesi in piccole botti di rovere e un ulteriore periodo di riposo in bottiglia in cantina. Quello che si ottiene è un rosso di grande personalità, caratterizzato da un bel colore granato intenso con riflessi aranciati. Al naso si apre un bouquet ampio e avvolgente, con sentori di frutta secca e appassita, lampone, confettura, prugne, note floreali di viola e geranio appassiti, di spezie dolci quali cannella, vaniglia e tabacco. In bocca il vino è caldo e intenso. Tannico, di grande struttura e persistenza. Un finale lungo e persistente che lascia un ricordo indelebile. Struttura e complessità lo rendono ideale per accompagnare secondi piatti strutturati a base di carni rosse e selvaggina. Da provare anche con formaggi di media e lunga stagionatura o con tartufo bianco d'Alba. Vino che ha ottenuto numerosi riconoscimenti internazionali, questo Barbaresco DOCG Riserva è un rosso di grande longevità che può essere conservato per oltre 20 anni.

La valorizzazione del Nebbiolo e del suo potenziale d'affinamento è uno degli obiettivi fondanti dell'azienda albese della famiglia Piazza. Una cosa che oggi potrebbe apparire scontata ma che ai tempi, siamo negli anni 60, si rivela un'intuizione molto importante. Erano i tempi, infatti, in cui il Nebbiolo era preferito ad altre varietà più ricercate e dunque più redditizie. I poderi coltivati si trovano in diverse zone di Langhe e Roero, con vigneti di proprietà che vanno da Barbaresco a Barolo, comprendendo al loro interno le varietà più tipiche dell'area. Negli anni, sotto la guida prima del fondatore Armando e di sua moglie Gemma, poi della figlia Marina e del marito Franco, e infine dei nipoti Simone e Marco, la cantina Piazza Comm. Armando ha fatto del rispetto del territorio, della diffusione della cultura piemontese e della ricerca continua del miglioramento dei veri e proprie capisaldi. Ne sono derivati vini fortemente territoriali che non hanno faticato a ottenere ottimi riscontri su tutti i mercati del mondo.

La Vigna	
Terreno	terreno marnoso calcareo-argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6500
Il Vino	
Tipologia	Vino Rosso DOCG fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione e Maturazione: pigiatura dei grappoli, fermentazione e macerazione in vasche di acciaio il vino evolve almeno 18 mesi in piccole botti di rovere segue un periodo di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrato.
Sensazioni	Colore: rosso granato intenso con riflessi aranciati Profumo: ampio, di frutta secca e appassita: cannella, vaniglia e tabacco. Sapore: caldo ed intenso, tannico, di grande struttura e persistenza.

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