ACQUISTATO IL .....

"Zero Sette" Barbera d'Asti DOCG 2022 2022

Fruttato e di grande bevibilità

La Barbera d'Asti DOCG "Zerosette", ultima nata di Cantina Damilano, nasce dalle colline del Monferrato, un territorio vocato alla produzione di vini di grande qualità. Le uve Barbera 100% provengono da vigneti situati a un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare, dove il clima fresco e ventilato e i terreni calcareo-argillosi conferiscono alle uve le caratteristiche ideali per dar vita a un vino fresco, fruttato e di grande bevibilità. La vinificazione avviene in acciaio a temperatura controllata per 15 giorni, preservando la freschezza e i profumi fruttati tipici del vitigno Barbera. Segue un breve affinamento in acciaio e cemento che rende il vino ancora più morbido e armonico. "Zerosette" si presenta con un colore rosso porpora intenso. Al naso stupisce per il bouquet fruttato e floreale, con note di ribes, viola, ciliegia e delicate spezie. In bocca è fresco e vivace, con tannini morbidi e un finale persistente. Perfetto per accompagnare aperitivi, primi leggeri, salumi e formaggi freschi. Da bere giovane, può però essere conservato per alcuni anni per acquisire maggiore complessità.

Damilano è una delle cantine storiche di Barolo dalle tradizioni antiche. Addirittura "ultracentenarie". L'attività della famiglia Damilano risale infatti al 1890, quando Giuseppe Borgogno, bisnonno degli attuali proprietari, iniziò a coltivare e vinificare le uve di proprietà nel comune di Barolo. È però con la generazione successiva, con Giacomo Damilano, genero del fondatore, che la Cantina assume il nome attuale. Dal 1997, sono invece i suoi nipoti alla guida della bella azienda langarola. Guido, Mario e Paolo Damilano proseguono con impegno il lavoro dei loro avi, valorizzando in particolare il vitigno principe delle Langhe, il Nebbiolo, e i vigneti più vocati. Ma il segreto dell'alta qualità dei vini Damilano va ricercato nei vigneti, collocati nelle zone elettive per la produzione di uve Nebbiolo, come i Cru Cannubi, Liste, Brunate e Cerequio.

La Vigna

Terreno	Trattasi di colline caratterizzate da rilievi non molto elevati, ma dai declivi molto accentuati. La composizione geologica dei terreni è contraddistinta da vari strati di materiale calcareo frammisti a scaglie e sabbia derivanti dallo sbriciolamento di rocce arenarie
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Rosso DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	15,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni, affinamento prevalentemente acciaio e cemento.
Sensazioni	Rosso porpora intenso, fruttato con leggere note speziate, etereo con sentori di ribes, viola, ciliegia e con note vanigliate, persistente in bocca.

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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821