ACQUISTATO IL .....

Barbaresco DOCG "La Casa In Collina" 2019 2019

Un Barbaresco che incanta

La casa in collina è il Barbaresco proposto da Vite Colte. Come per il vino Barolo prodotto dalla stessa azienda, anche questo vino è il frutto dell'assemblaggio di uve nebbiolo provenienti da diversi appezzamenti nelle zone più interessanti della denominazione. Il lungo affinamento in grandi botti di legno di rovere permette di smussare gli angoli e di ottenere un vino dalla bevibilità elevatissima. Se alla vista rivela una nota rosso granato non troppo intensa, al naso è tutto un susseguirsi di profumi e sensazioni. Un vino che va assaporato lentamente, lasciando che ossigeno e temperatura rivelino tutti le sfumature del suo bouquet. In bocca è morbido, fresco e ben sostenuto da un tannino nobilmente cesellato.

180 soci conferitori, per circa trecento ettari di vigneto. Questi sono i numeri di Vite Colte una bella realtà piemontese che produce buoni vini Doc e Docg della regione. La cantina, imponente e altamente tecnologica, si trova a Barolo, nel cuore delle Langhe. Buona parte dei vigneti sono coltivati secondo le rigide norme dell'agricoltura biologica. Quelli che non vengono certificati, però, sono comunque gestiti con criteri moderni, secondo i dettami dell'agricoltura integrata. Le uve raccolte sono quindi sane e vitali. E i vini che vi si producono sono ricchi e schietti. Dal Barolo al Barbaresco, dalla Barbera al Nebbiolo, fino ad arrivare alle bollicine e ai distillati, tutte le etichette dell'azienda meritano di essere assaggiate.

La Vigna

Terreno Esposizione	Sud-Est / Sud-Ovest 280 m s.l.m.
Allevamento	guyot
Densità imp.	minimo 4000 per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo
Gradazione	13,50%
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	10 anni
Abbinamento	Arrosto
Vinificazione	La fermentazione alcolica avviene in modo tradizionale a una temperatura di 28-30 °C ed ha una durata di circa 20 giorni. Dopo la fermentazione malolattica, segue l'affinamento che avviene in grandi botti di legno di rovere dove il vino sosta per oltre un anno. Altri dodici mesi in bottiglia.
Sensazioni	Sapore ricco e leggermente asprigno. I tannini sono dolci e ben integrati. Finale lungo, con restrogusto di fragola e vaniglia.

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