



ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG "San Giuseppe"

2018

## Il Barolo che nasce da tre grandi cru



San Giuseppe è il Barolo Docg proposto da Pecchenino, storica azienda vinicola piemontese che vanta vigneti in diversi cru della denominazione. Le uve utilizzate per produrre questo vino, infatti, provengono dal comune di Monforte d'Alba e per la precisione da tre cru ben specifici, Le coste di Monforte, Bussia e Ravera di Monforte. Questo magico mix gli permette di ottenere un vino di rara complessità e finezza. La lavorazione è tradizionale e inizia con una lunga fase di macerazione sulle bucce che si protrae per circa 30 giorni. Segue l'altrettanto lunga fase di maturazione che prevede un passaggio di due anni in botti di rovere da 25 ettolitri, seguiti da altri 12 mesi in vasche di cemento. Al termine di questo lungo percorso produttivo, si ottiene un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino che tende al granato. Al naso, ritroviamo le tipiche note di frutta rossa e di violetta, con sfumature speziate e sensazioni lievi di tabacco. In bocca è affascinante. Ricco nel corpo ma anche fresco e con un tannino ben integrato. Un grande vino da intenditori, buono oggi ma capace di invecchiare con tranquillità in cantina per altri dieci o più anni.

Ciò che rende unico il vino italiano nel mondo sono le tante piccole aziende familiari che lavorano con passione i propri vigneti, valorizzando il più grande patrimonio di uve tipiche al mondo. Tra queste, in Piemonte, c'è l'azienda Pecchenino, fondata alla fine del '900 da nonno Attilio e oggi gestita dai nipoti, Orlando e - nuovamente - Attilio. Nel frattempo si è passati da 8 a 30 ettari, suddivisi fra i comuni di Dogliani, Monforte d'Alba e Bossolasco. Soprattutto a Dolcetto, a cui si affiancano Nebbiolo e Barbera, ma anche Chardonnay, Pinot Nero e Sauvignon. Se in campagna si pratica un'agricoltura sostenibile e nel pieno rispetto dell'ambiente, in cantina ogni passaggio produttivo è volto a raggiungere la massima qualità.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	medio impasto calcareo
<b>Esposizione</b>	sud est, sud
<b>Allevamento</b>	guyot
<b>Densità imp. Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Rosso Fermo Secco DOCG
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	100% nebbiolo
<b>Gradazione</b>	14% vol
<b>Temp. Servizio</b>	18°
<b>Quando Berlo</b>	da tre anni in su
<b>Abbinamento</b>	strutturati secondi, tartufo
<b>Vinificazione</b>	Vinificazione: macerazione sulle bucce per 30 giorni a 28°C Maturazione: 24 mesi in botti di rovere da 25 hl e 12 mesi in vasche di cemento
<b>Sensazioni</b>	Colore: rosso rubino con riflessi aranciati Note di degustazione: fragola e ciliegia mature con reminiscenze di cuoio, tabacco, caffè, spezie e ferro

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