ACQUISTATO IL .....

"Barbian" Vino Rosso

Taglio bordolese all’Emiliana

Tecnicamente il Barbian Rosso di Ariola potrebbe essere definito un taglio bordolese, il classico assemblaggio di origine francese, prodotto con uve Merlot e Cabernet Sauvignon e affinato in legno, in genere in barrique. In questo caso, però, è stato anche aggiunta una parte di uve Lambrusco, simbolo dell'Emilia, rendendo questo rosso fermo una sorta di taglio bordolese "all'italiana" o, più propriamente, "all'Emiliana". Un bel esperimento che, va detto, è perfettamente riuscito. Non a caso questo Barbian, il cui nome fa riferimento alla collina di Barbiano su cui si trovano i vigneti, è uno dei vini fermi più apprezzati dell'azienda Ariola. Grazie alla presenza del Lambrusco, nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso carico e luminoso, con richiami nettissimi di frutta rossa matura e scura, come l'amarena, i piccoli frutti di bosco e la susina. Il tutto ben accompagnato da sensazioni piacevoli di spezie dolci. In bocca ha un'ottima struttura, con tannini fini ed avvolgenti. Un rosso da mettere in tavola quando il menù è a tutta carne.

Circa 70 ettari sulle prime colline che si affacciano sulla Pianura Padana. Vigneti posizionati fra i 220 metri e i 300 metri sul livello del mare. Pendenze ottimali per garantire un buon drenaggio alle viti e orientamento dei filari per assicurare alle uve in maturazione una costante esposizione solare. Tutto questo è Ariola, azienda vinicola fondata nel 2003 e già in grado di posizionare i propri vini ai vertici delle classifiche mondiali. Merito, dei vigneti, non c'è dubbio ma anche dell'abilità di Marcello, il suo fondatore, che ha saputo dare alla sua azienda un indirizzo preciso. Così le lavorazioni seguono ancora le rigide cadenze stagionali, come le fasi di riposo e di maturazione dei vini. Su tutto, però, regna un profondo rispetto per la terra e per la natura. E così, dai vigneti aziendali, prendono vita vini bianchi e rossi tradizionali, facilmente riconoscibili per la qualità e la costanza stilistica. Su tutti Lambrusco e Malvasia, ovviamente, e un mare di fresche bollicine. Ma anche rossi fermi e classici, ai quali si aggiungono distillati, birre artigianali e preziosi elisir.

La Vigna

Terreno	Limoso argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	2500

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	MERLOT 45%, CABERNET 45%, LAMBRUSCO 10%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Un anno di affinamento in barrique di rovere e due anni di invecchiamento in bottiglia
Sensazioni	Rosso carico e luminoso. Impatto olfattivo di frutta rossa matura, amarena, piccoli frutti di bosco, susina e spezie dolci. Al palato denota un’ottima struttura, tannini fini ed avvolgenti.

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