



ACQUISTATO IL

Barbera d'Asti DOCG 2022

2022

Puro piacere



Svinando

Se il Nebbiolo è il vitigno nobile per eccellenza, non a caso il Barolo è considerato il vino dei Re e il Re dei vini, è la Barbera il grande protagonista delle tavole di tutti i giorni. Il rosso fresco e territoriale che per anni è stato considerato troppo rustico per poter accompagnare i pranzi più eleganti ma che, negli anni, grazie all'impegno di produttori appassionati come Damilano, ha via via saputo ritagliarsi il proprio spazio speciale, acquisendo ricchezza e complessità, senza per questo smarrire le sue antiche origini popolari. Ne è un bel esempio questa Barbera d'Asti DOCG, lavorata prevalentemente in vasche di acciaio e di cemento, per preservarne la naturale freschezza. Colore rosso intenso, questa Barbera d'Asti vira sui toni di un porpora intenso. Al naso il suo profumo risulta fruttato, con leggere note speziate. Il sapore, etereo e persistente in bocca, richiama sentori di ribes, viola e ciliegia, con delicate note vanigliate sul finale. Un vino semplice e schietto che sa donare piacere anche al più semplice degli abbinamenti, quello con un classico tagliere di salumi (buoni) e formaggi di media stagionatura. Ottima con il ragù, questa Barbera è perfetta anche per chi vuole gratificarsi con il più tradizionale dei fritti misti alla piemontese. "PP"... Puro Piacere.

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
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% barbera

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni. Affinamento prevalentemente acciaio e cemento

Sensazioni Colore: rosso porpora intenso. Profumo: fruttato con leggere note speziate. Sapore: 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. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821