

Barbera d'Alba 2019 - Sorelle de Nicola



Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Barbera
Annata: 2019
Età delle Vigne: 20-30 anni
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 14%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Barbera, fermentazione spontanea, 12 mesi in botti grandi di Slavonia
Sentori chiave: Ciliegia, rabarbaro e china

Naso: frutti rossi, erbacei, terrosi. Tostatura e erbe aromatiche

Bocca: sorso succoso, fruttato, denso e ricco, dotato di grande acidità

Vista: Rosso rubino scuro

Ci troviamo a Sommariva Perno, oltre il Tanaro, dove Antonio De Nicola grazie ad un permesso storico del Decreto Regio risalente al 1964 vinifica Barolo e Barbaresco.

Le vigne invece sono situate a Monforte (Perno, di circa 60 anni) per la produzione di Barolo e a Albesani e Montesommo (Neive, di circa 50 e 20 anni) per la produzione di Barbaresco, dove i terreni sono prevalentemente argillosi.

Qui De Nicola lavora ininterrottamente da ormai 60 vendemmie producendo vini ancestrali, viscerali ed estemporanei, dove il manico è quello dei grandissimi ed istrionici produttori delle Langhe e il sorso riporta e richiama i tempi in cui il nebbiolo si esprimeva libero da tecnicismi ed esercizi di stile volti a sorprendere da un lato e accomodare dall'altro.

Legni grandi, vigne vecchie, nessuna filtrazione, nessuna chiarifica, solforosa ad occhio (o per meglio dire "ad esperienza") e grandissima capacità nel rimanere fedele alla sua visione del Nebbiolo: sono queste le caratteristiche che rendono i vini di questa azienda iconici e senza tempo.

La Barbera è un vino proveniente da vigne di circa 20 anni nell'appezzamento di Manzoni Soprani in Monforte.

Un vino incredibilmente territoriale e tradizionale, in grado di esprimere al meglio le potenzialità di un'uva molto utilizzata ma che solo in rari casi e con una gran mano alle spalle è in grado di essere grande.

Sorso fruttato, opulento e denso ma allo stesso tempo fresco e minerale, dove le note tostate si legano egregiamente ad un corredo aromatico caratterizzato da frutta rossa fresca, echi erbacei e note terrose.