

Barbaresco Riserva 2015 - Sorelle de Nicola



Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Nebbiolo
Annata: 2015
Età delle Vigne: 40-50 anni
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 24 mesi in botti di rovere
Invecchiamento: 24 mesi in bottiglia
Grado Alcolico: 14%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Nebbiolo, fermentazione spontanea, 24 mesi in botti grandi di Slavonia successivamente almeno altri 36 mesi in bottiglia.

Sentori chiave: Violetta, arancia amara, tabacco.

Naso: fine e potente, etereo, agrumato, fiori essiccati e tabacco.

Bocca: sorso elegante ma schietto allo stesso tempo, tannini vellutati e allungo speziato, floreale e piacevolmente terziarizzato

Vista: Rosso granato.

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.

Il Barbaresco è un Nebbiolo proveniente da vigne di 20 e 50 anni in Albesani e Montesommo.

Un vino incredibile per profondità, finezza ed espressività, in grado di coniugare egregiamente potenza ed eleganza.

La bocca è viva, schietta, fresca, sinuosa, grintosa ed estremamente piacevole, mentre il corredo aromatico è caratterizzato dai sentori tipici che solo i grandissimi Nebbioli sanno esprimere: cipria, violetta essiccata, arancia amara, chiodi di garofano, marasca sotto spirito, rabarbaro ed echi balsamici.