

Colli Tortonesi Vino Rosso "Barlou" 2024 - Renato Boveri Vignaiolo



Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Territorio: Monleale
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Barbera
Annata: 2024
Età delle Vigne: 10-20 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Cemento
Grado Alcolico: 14%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Produzione annua: 2000
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Barbera, fermentazione spontanea, 18 mesi in vasche di cemento.
Biologico non certificato
Sentori chiave: marasca, timo e confettura di ciliegia.

Naso: fruttato, ricco e vegetale

Bocca: sorso morbido, succoso, fresco e ampio

Vista: Rosso rubino

Ci troviamo a Monleale, celebre sottozona dei Colli Tortonesi, zona che si fa culla da sempre dei più iconici e storici produttori di Barbera e soprattutto di Timorasso, vitigno che è passato dall'essere quasi perduto a metà del '900 a diventare oggi uno dei vini più importanti nel panorama vitivinicolo italiano (dal 2016 patrimonio Unesco).

Qui i terreni sono tipicamente calcarei e limosi, elementi in grado di conferire ai vini elevata sapidità, tensione e mineralità; allo stesso tempo il clima consente di raggiungere sempre piena maturità conferendo grande volume e generosità.

In questo contesto la cantina nasce nel lontano 1860, dove Renato Boveri, dopo suo padre Bartolomeo, crede nella zona e produce Timorasso (oltre a Barbera e Cortese) per 86 vendemmie, diventando di fatto uno dei padri e fondatori di questa nobile e longeva uva, lasciandoci nel 2022 all'età di 102 anni.

Lo stesso Walter Massa, nipote di Renato, impara e muove i primi passi nelle centenarie vigne di Monleale dello zio: "è stato lui che mi ha dato la forza di credere nel Timorasso".

Il "Barlou" è una Barbera proveniente da vigne giovani in Monleale.

Una bottiglia che rappresenta l'archetipo di questa grande uva proveniente dai Colli Tortonesi, dove il naso è ampio, fruttato e vegetale, mentre la bocca si fa succosa, schietta e dotata di grande freschezza.

Vino semplice, diretto di un incredibile rapporto qualità prezzo.