



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Michele Taliano

BAROLO SERRALUNGA

SCHEDA TECNICA

Il Nebbiolo è senza dubbio il re della viticoltura albese. Da esso si originano vini di fama internazionale e il Barbaresco è uno di questi. Da sempre al Nebbiolo vengono destinate le migliori esposizioni del Bric Montersino per ottenere un'ottimale maturazione dell'uva in epoca tardiva (verso la metà di ottobre).

	TIPOLOGIA	Rosso
	DENOMINAZIONE	Barbaresco DOCG
	UVAGGIO	Nebbiolo 100%
	EVOLUZIONE	10 anni
	GRADO ALCOLEMICO	14,5% vol
	TEMPERATURA IDEALE	18° C
	CALICE	ampio



Michele Taliano

BAROLO SERRALUNGA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- 👁️ di un bel rosso granato con riflessi aranciati;
- 👃 al naso è ampio e complesso con note fruttate, speziate e di liquirizia;
- 👄 al palato si rivela caldo e di grande corpo, con tannini dolci e complessi che conducono a un finale succoso, ricco e persistente.

freschezza

90%

sapidità

85%

corpo

95%

morbidezza

90%

tannicità

80%

VINIFICAZIONE

- 🍇 La fermentazione alcolica e la macerazione delle bucce avvengono in vasche di acciaio inox per una durata tale da garantire l'estrazione di componenti utili per la successiva maturazione.
- 🍷 Il vino viene poi travasato nelle barrique dove rimane per circa 24 mesi. In questa fase di affinamento si realizzano la fermentazione malolattica ed importanti reazioni di condensazione tra antociani e tannini. Trascorso questo periodo il vino è pronto per essere imbottigliato, far la sua comparsa sul mercato ma soprattutto in tavola.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo Barbaresco è un vino eccellente, dotato di grande eleganza, intensità ed equilibrio. Predilige piatti intensi e succulenti. Si adatta perfettamente ai brasati, agli arrostiti di carni rosse, alla cacciagione, ai formaggi stagionati e piccanti.

- **UN VINO DI CORPO**
- **PERSISTENTE**
- **CARNI IMPORTANTI**

STRACOTTO DI CINGHIALE

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

La cacciagione ha un sapore molto intenso, persistente e profumato: si sposa perfettamente per assonanza con il Barbaresco e non ne copre il sapore



BRASATO DI MANZO

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un Barbaresco strutturato, sapido e dal bouquet complesso che si abbina perfettamente a tutte le carni con lunga cottura, anche al manzo, idealmente cotto nello stesso vino: un taglio di carne tenero e succulento, dagli aromi complessi e che stupirà i commensali.



LA CANTINA

L'azienda agricola nasce nel 1930 grazie a Domenico Taliano ma ha radici ben più antiche.

Domenico appartiene infatti ad una famiglia di agricoltori conosciuta in paese con il soprannome "Re Cit" che significa "piccoli re", da sempre dedita ai lavori della vigna e dei campi.

Inizialmente i vigneti sono tutti compresi all'interno del comune di Montà, in zona Bossola, Rolandi, Benna; verso la metà degli anni Settanta, sotto la guida del figlio Michele, l'azienda cresce in direzione della Langa acquisendo vigne e una cascina a Montersino nella frazione San Rocco Seno d'Elvio di Alba, tra i comuni di Treiso e Barbaresco.

A rilanciare a metà anni Novanta l'azienda modificando le metodologie di produzione dell'uva e di affinamento del vino ci pensano i figli di Michele: Alberto in primis, affiancato, dopo diverse esperienze lavorative, dal fratello Ezio, enologo dell'azienda. I vitigni coltivati sono: nebbiolo, arneis, dolcetto e barbera. 15 ettari vitati complessivi e appena 70.000 bottiglie annue.

Un'azienda a conduzione familiare con una produzione di taglio sartoriale.

Grande attenzione in vigna, qualche buon ausilio tecnico in cantina e il tempo sono gli ingredienti per una dozzina di etichette interessanti.

Si spazia dai classici vitigni del Roero e dell'albese, cioè arneis, barbera, dolcetto e nebbiolo, fino a favorita, moscato e brachetto.





Comune di Barolo e vigne circostanti

LA REGIONE: PIEMONTE




PRODUZIONE



43% montagna
30% collina
27% pianura

 41.800 hr vitati

 2.000.000 hL vino

VITIGNI PRINCIPALI

- Moscato bianco
- Cortese
- Favorita
- Barbera
- Dolcetto
- Nebbiolo

GRANDI VINI CHE ESPRIMONO LA PERFEZIONE DI UN TERROIR

In Piemonte le prime tracce di viticoltura risalgono a epoche preromane (esattamente all'età del Bronzo, intorno al 1500 a.C.) e anche se oggi l'apice qualitativo si trova nei **grandi vini rossi**, in questa regione la produzione di **vini bianchi** e **spumanti** restituisce prodotti eccelsi.

Il ruolo del Piemonte è stato fondamentale per lo sviluppo della moderna enologia italiana, qui infatti sono stati registrati i primi esempi di **zonazione delle aree vitivinicole**, estendendo ai vini italiani concetti come *terroir* e *cru*: grazie alla zonazione se un vino viene prodotto esclusivamente con uve provenienti da un'unica vigna o parcella, la menzione geografica compare in etichetta e ne **augmenta il prestigio**.



Città di Torino, veduta aerea

LA REGIONE: PIEMONTE

SOTTOZONE



- Val d'Ossola
- Colline novaresi e vercellesi
- Canavese
- Colline Saluzzesi - Pinerolese
- Val di Susa
- Colline Torinesi
- Monferrato - astigiano
- Roero
- Monferrato Casalese
- Colline Tortonesi
- Alto Monferrato
- Langhe

DENOMINAZIONI

19 DOCG

41 DOC

0 IGT

Oltre alle delimitazioni geografiche indicate nella cartina il Piemonte viene diviso in **8 zone** che raggruppano le **16 DOCG** e le **42 DOC** regionali. Fra queste ricordiamo **nel nord** le famose Gattinara DOCG e Ghemme DOCG, **vicino a Torino** l'Erbaluce di Caluso DOCG, nel **Monferrato** le Barbera del Monferrato Superiore DOCG, Brachetto d'Acqui DOCG, Dogliani DOCG, Ovada DOCG, Gavi DOCG e Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, per finire con la Roero DOCG a sinistra del **Tanaro** e alla destra del fiume, nella **Langha**, con le celeberrime Barolo DOCG, Barbaresco DOCG e Dogliani DOCG.

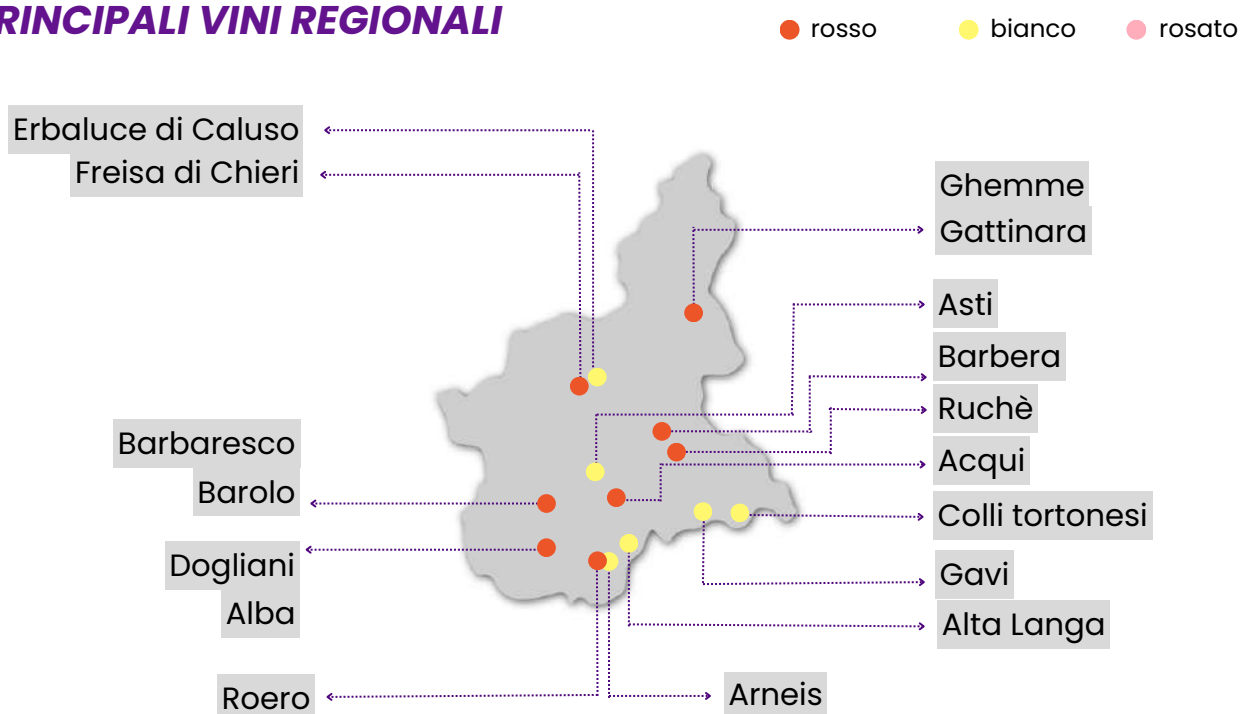


Cappella di Brunate - Barolo (CN)

LA REGIONE: PIEMONTE

In Piemonte ha avuto inizio la rivoluzione nel mondo del vino che ha riportato l'Italia ai vertici della produzione di alta qualità: qui vengono prodotti, a parte poche eccezioni, **vini monovarietali**, che esprimono al meglio le caratteristiche del terroir ed esaltano in modo magistrale il territorio piemontese.

PRINCIPALI VINI REGIONALI





Vigne a Neive, Cuneo

LANGHE

Langhe, un territorio unico per la produzione vitivinicola italiana. La presenza di valli e colline a quote altimetriche diverse, e le differenti esposizioni e ventosità, creano un'incredibile varietà di microclimi diversi.

Così si generano condizioni molto particolari che consentono all'uva di declinarsi in varie espressioni. La zona del Dogliani è quella a clima più fresco, essendo vicina alle Alpi, e connotata da strette e alte dorsali collinari rivolte verso la fredda pianura cuneese.

La zona del Barolo ha temperature intermedie, essendo posizionata in una particolare area protetta dai venti ma influenzata sia dalle correnti alpine che dalle risalite di aria calda e umida dalla valle del Tanaro.

Le tre dorsali collinari che compongono la zona determinano una eterogeneità di paesaggi e microclimi.

La zona del Barbaresco è più omogenea, con temperature più miti e precipitazioni meno abbondanti.

Il paesaggio connotato da vallate genera una ventosità maggiore rispetto alle due zone precedenti.

I terreni sono diversi: calcarei-marnosi, argillosi e sabbiosi e ghiaiosi. I principali vitigni coltivati sono: nebbiolo, barbera, dolcetto, arneis, freisa e favorita, e poi ci sono gli internazionali come chardonnay, cabernet sauvignon merlot e sauvignon blanc.





ti piace Sommelier Wine Box?

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO