

VINO ROSSO

FUOCO DI BACCO

Vendemmia 2015

Varietà: Barbera 100%

Note storiche: questo vino è legato a una storia singolare: una quindicina di anni fa infatti l'azienda affittava il vigneto, dal quale veniva prodotto questo vino, da una signora del paese molto vecchia, chiamata Bruna, una donna monferrina, cresciuta nelle vigne e gran lavoratrice. Ogni anno era assunta dall'azienda come vendemmiatrice, ed era nota per l'allegria che trasmetteva ai vendemmiatori. Il vecchio vino infatti, come molti clienti ricorderanno, si chiamava "Rosso della Bruna". Il vigneto aveva più di 100 anni, e produceva un vino superconcentrato di 15,5% che stupiva i consumatori per la sua struttura e corposità. Tuttavia, la resa era troppo esigua, e si è deciso di rimpiazzarlo con un nuovo vigneto, che nel frattempo è passato all'azienda. Questo vino vuole cercare di riprodurre il più fedelmente possibile quel gusto pervasivo e intenso, che tanto ha incantato i nostri clienti. Deriva quindi dalla selezione delle migliori uve Barbera dell'azienda.

Vigneti e terroir: queste uve Barbera provengono dalla zona denominata "Casaletto", considerata dalla gente del paese di Sala la migliore terra da vino. Per questo Mauro ha deciso, all'espianto del vecchio vigneto che ormai non produceva quasi più nulla, a causa della sua anzianità, di rimpiazzarlo con uno nuovo. Il risultato è stato più di quello sperato: la terra che prima produceva poco vino ma buono, ora ne produce molto, e sempre di ottima qualità, come potete constatare voi stessi degustando questo incredibile nettare della natura.

Affinamento: in bottiglia. Si presta a un invecchiamento duraturo, anche fino a 20 anni, dati l'elevato tenore alcolico e la grande struttura di questo vino.

Colore: rosso intenso carico

Note sensoriali: vino di grande personalità, il cui colore, profumo e sapore si potrebbero definire con una sola parola: intensi. La sua robustezza, corposità e equilibrio ne fanno un vino d'annata.

Abbinamenti: accompagna in modo superlativo pietanze dalla preparazione decisa, quali intingoli di selvaggina, grigliate di carne, paste dai ragù ricchi e saporiti, brasati e carni stufate, bolliti misti, e formaggi stagionati dai sapori piccanti. Un vino di incredibile spessore che può anche essere bevuto da solo come accompagnamento delle serate invernali.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Gradazione alcolica: 16 % Vol.

Formati disponibili: 0,75L, 5L, 10L, 20L, 34L



"E voi dove vi piace andate, acque turbamento del vino, andate pure dagli astemi: qui c'è il fuoco di Bacco"

Gaio Valerio Catullo