

Barbaresco DOCG



Vigneto: Montesommo Neive

Vitigno: Nebbiolo sottovarietà Lampia

Età: 1972

Allevamento: contropalliera, potatura Guyot

Altitudine: 250 metri s.l.m

Superficie: 6000 mq

Bottiglie prodotte in media: 4000

Epoca vendemmia: fine settembre

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata, rimontaggio automatico, macerazione post fermentativa di 20 giorni a cappello sommerso

Affinamento: 12-14 mesi in botte grande rovere di slavonia

Profilo sensoriale

Colore rosso rubino con lievi riflessi granati. Particolare finezza al naso, armonia e complessità, sensazioni olfattive di frutta rossa matura, tipica del Nebbiolo con accenni speziati. Tannino avvolgente, grande eleganza e ottima lunghezza al palato.

Note

A completamento della gamma produttiva si inserisce un'altra grande espressione del vitigno nebbiolo: come gli altri vini di Casa Cogno, anche il Barbaresco si presenta elegante e strutturato, ma con una grande autonomia di carattere. Non un Barbaresco che vuole imitare il cugino Barolo, ma un vino che vede rispettata, in vigna e in cantina, la sua piena e forte identità. È la scommessa in controtendenza di un produttore di Barolo che si è avvicinato al Barbaresco, quando abitualmente se ne mantengono le distanze, intravedendo la possibilità di misurarsi e confrontarsi su un vino storico, anch'esso massima manifestazione del territorio di Langa. Questo vino nasce dalla preziosa collaborazione con un amico e produttore di Neive, che ha permesso alla famiglia Cogno di intraprendere questa nuova, piccola avventura.