

BARBARESCO DOCG TULIN

Home / I Classici / Barbaresco Docg Tulin



I classici

BARBARESCO DOCG TULIN



Zona di produzione: Cascina Tolino nei comuni di Treiso e Neviglie

Varietà: Nebbiolo 100%; esposizione :sud – sud/est

Altitudine: da 250 a 450 Mt s.l.m. Anno di impianto: 1950 / 2001

Forma di allevamento: gujot

Densità piante per ettaro: 4000 per la parte del 1950 e 5000 per la parte del 2001

Primo anno di produzione: 1994 con il nome Annata e dal 2001 con il nome Tulin

Terreno: di medio impasto con una ricca componente di microelementi minerali come il magnesio, il calcio, il ferro, il fosforo ed il potassio.



CARATTERISTICHE:

Tulin è il nome con il quale dal 2001 abbiamo deciso di identificare il precedente Barbaresco fino ad allora privo di nome. Abbiamo attribuito a questo vino il nome del vigneto di provenienza delle uve, al fine di conferirgli una identità valorizzata da un terreno il cui microclima ed esposizione costituiscono una giacitura di indubbio pregio. In dialetto piemontese Tulin indica un piccolo recipiente tondo di latta concava ed intagliata dal duplice utilizzo: nelle chiese come mezzo di raccolta della cera che scende dai candelieri e nelle stalle come utensile per la distribuzione del mangime al bestiame. Spiritualità e concretezza, l'anima e le mani dei vignaioli. Tulin si pronuncia con l'accento sulla i.



NOTE TECNICHE:

La nostra volontà di portare in bottiglia le caratteristiche dell'uva condiziona tutte le operazioni di trasformazione ed affinamento. Questo vino è prodotto con tecniche e strumenti moderni, ma ancora in modo tradizionale cercando di armonizzare l'austerità di questo grande vitigno con le nuove concezioni di suadanza e di piacevolezza legate ai gusti internazionali. Macerazione a contatto con le bucce in vasche di acciaio a temperatura controllata e, dopo un periodo di decantazione naturale sempre in acciaio, si passa il vino quasi finito nel legno dove riposa per circa due anni. In seguito si assembla la parte affinata in botti di rovere da 50 HI con la restante affinata in barrique. Questo ci permette di evitare che una eccessiva presenza di legno asciughi ulteriormente questo vino. Ancora nove mesi di bottiglia e quindi viene immesso sul mercato.



SCHEDA DI DEGUSTAZIONE:

Colore di un bel rosso rubino. Al naso esprime profumi ampi di magnesio e di ferro legati alla mineralità del suolo, fruttati con ben evidenti note varietali ed un giusto apporto di legno. Al palato si esprimono appieno le caratteristiche di austerità tipiche del Nebbiolo, dove suadanza, sapidità ed il giusto tannino rendono alla bocca una cornice vellutata ed avvolgente.



FORMATI DISPONIBILI:

0,75 litri 1,5 litri 3 litri 5 litri



PREMI E RICONOSCIMENTI:

[Vedi tutti i premi e riconoscimenti](#)