La nuova gamma Balbi Soprani, completamente rinnovata

balbisoprani-gavi2018-ca35b711

Balbi Soprani è la storica tenuta delle Cantine Capetta con ventun ettari di terreno nel cuore del Piemonte e una linea di prodotti dedicata al canale Horeca, situata tra Santo Stefano Belbo e Cossano Belbo, in un territorio che grazie alla sua posizione risulta tra i più vocati alla viticoltura. L'azienda si è presentata a Vinitaly 2019 con il rinnovo della propria brand identity, caratterizzata da nuove etichette e nuova immagine aziendale, eleganti e dal raffinato gusto minimal.

Dopo anni di ricerca e innovazione per arrivare ad un'offerta ricca e completa, Balbi Soprani rafforza la propria presenza sul mercato dei professionisti Horeca mettendo al loro servizio una gamma varietale che copre tutte le grandi referenze dell'enologia piemontese. Balbi Soprani porta in tavola l'identità dei più prestigiosi vitigni del terroir piemontese ed un'eccellenza qualitativa che deriva da un'attenta conduzione di ogni fase: l'azienda persegue un'agricoltura sostenibile e una scrupolosa gestione agronomica nel pieno rispetto dell'ambiente, con una costante presenza in vigna per seguire il ciclo di maturazione delle uve, la selezione dei grappoli e la vendemmia manuale. La qualità del prodotto finale, dunque, inizia dai vigneti, dalla cura assoluta della materia prima e da una vinificazione attenta.

LA GAMMA COMPLETA DI BALBI SOPRANI

I BIANCHI

- **il Moscato d'Asti DOCG**. Quasi il 50% dei terreni di proprietà di Balbi Soprani è coltivato a uve Moscato bianco: vigneti ordinati che sorgono sulle meravigliose colline del Moscato in provincia di Cuneo e che costituiscono un vero fiore all'occhiello dell'azienda. Il Moscato d'Asti DOCG è ottenuto attraverso una parziale fermentazione, che conserva cioè una parte importante degli zuccheri naturali dell'uva, donando quel sapore dolce e inconfondibile. Il suo aroma è un mix di sentori delicati e intensi, che fondono le note floreali di glicine e tiglio e quelle più aromatiche e fresche di salvia, limone

e fiori d’arancio; al gusto, ricorda il sapore di pesca e albicocca. Ottimo per accompagnare i dessert oppure per essere sorseggiato da solo a fine pasto; interessante anche in abbinamento con i cibi speziati.

- **il Gavi DOCG**, prodotto da uve Cortese coltivate nella zona del Gaviese, tra la provincia di Alessandria e la città omonima di Gavi. È un vino dall’aspetto limpido e dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini; va d’accordo con tutti i palati, grazie alla sua gradazione non troppo elevata (12,5 %) e al suo sapore asciutto, fresco, equilibrato; il suo bouquet delicato riporta piacevoli sentori fruttati. Amato e ricercato in tutta la Penisola, il Gavi DOCG è un vino molto elegante come aperitivo ed eccellente da sorseggiare con antipasti, pesce e carni bianche.

I GRANDI ROSSI

- **la Baudria**, selezione esclusiva di Barbera d’Asti DOCG Superiore firmata Balbi Soprani. Nasce da uve Barbera coltivate in terreni caratterizzati da elementi calcarei, argillosi e sabbiosi; viene affinato in botti di rovere o di castagno, acquisendo così la sua forte personalità e la sua intensa gradazione alcolica (14,5%). Rosso pregiato, elegante e complesso, all’olfatto presenta estasianti note di frutti di bosco, prugne e spezie; è un vino corposo, dal gusto rotondo e vellutato, che esalta in maniera inconfondibile primi piatti, arrosti di carne e selvaggina o formaggi saporiti.

- **il Barbaresco**. Altra punta di diamante di Balbi Soprani, poiché prodotto da uve Nebbiolo coltivate nei pressi di Barbaresco, Neive e Treiso, zone che presentano un clima al quale i vitigni di Nebbiolo sono particolarmente sensibili; per questa ragione, il vino originario di queste aree è molto pregiato e differente rispetto a quello prodotto dalle stesse uve ma coltivate altrove. Il Barbaresco necessita di un invecchiamento di almeno 26 mesi, di cui 9 in botti di legno; il suo colore rosso tende a diventare granato con l’affinamento, che gli conferisce una gradazione alcolica di 14,5% e un sapore tannico ma equilibrato, gradevole e armonico. Il bouquet è elegante, con sentori di spezie, frutta e cuoio. Come gli altri grandi rossi, il Barbaresco è ideale in accompagnamento a piatti importanti come arrosti, cacciagione e formaggi intensi.

- **il Barolo DOCG**. Balbi Soprani completa la sua collezione di grandi rossi con il Barolo DOCG, il re dei vini piemontesi. Le sue uve Nebbiolo vengono coltivate in un’area ristretta intorno all’omonimo comune di Barolo, nelle Langhe: invecchia per almeno 3 anni, di cui due in botti di rovere o di castagno. Di base presenta un colore rosso granato, con calde sfumature aranciate che diventano più intense con l’invecchiamento; il bouquet è tipico delle caratteristiche olfattive del Nebbiolo, quindi etereo, speziato, con note di cuoio lavorato. Il suo gusto intenso, tannico, pieno e avvolgente lo rende un ottimo vino da meditazione, che raggiunge l’eccellenza se accompagnato al sapore delle carni

importanti come brasati, arrosti, selvaggina.

I ROSSI TRADIZIONALI DEL PIEMONTE

- **la Barbera d'Asti DOCG** di Balbi Soprani deriva da uve coltivate nelle colline dell'Astigiano caratterizzate da terreni calcarei, argillosi e sabbiosi che influenzano le caratteristiche organolettiche finali del vino. Si tratta di un vino con gradazione 13,5 %, mediamente tannico, dal gusto corposo e deciso e dal bouquet vinoso, che ricorda il profumo del mosto in fermentazione, con note di mora, prugne e spezie. Si abbina perfettamente con taglieri di salumi e formaggi, primi piatti saporiti, bolliti, carni arrosto.

- **il Dolcetto d'Alba DOC**, il più classico dei vini piemontesi. Deriva dalle omonime uve Dolcetto, coltivate in un'area che copre 32 comuni sulle colline intorno ad Alba. Vino particolare e interessante dal punto di vista organolettico: il suo colore rosso tende a sfumature violacee; all'olfatto è piacevolmente vinoso e lascia presagire sia sentori floreali di rosa e viola sia note fruttate. Si abbina magnificamente alla tipica cucina Mediterranea, meglio se piatti semplici che non ne coprono il gusto mediamente acido e con una raffinata vena mandorlata in sottofondo.

- **il Nebbiolo d'Alba DOC**, proveniente dalle omonime uve Nebbiolo coltivate sulle colline di Langa; si dice che il suo nome derivi proprio dalla nebbia autunnale del mattino tipica di queste zone nel periodo della raccolta. È un vino strutturato, dal colore rosso tendente al granato: il suo bouquet leggero e delicato è inconfondibile, ricorda il profumo genuino delle fragoline di bosco e delle viole; un aroma che si intensifica sempre più con l'invecchiamento. La sua corposità lo rende ideale in accompagnamento a carni rosse e selvaggina.

GLI SPUMANTI

- **Asti Spumante DOCG**, il più famoso spumante a Denominazione Origine Controllata e Garantita, che conserva le caratteristiche olfattive e gustative del vitigno Moscato D'Asti con un perlage fine e persistente. Grazie alla sua briosità, è una presenza immancabile nelle occasioni di festa, ma non solo; infatti, esalta anche i sapori salati e speziati, oltre a essere un ingrediente sorprendente in cucina per rivisitare ricette tradizionali e creare piatti originali.

- **Oro di Corte**. Proveniente da uve Moscato, è un vino spumante aromatico e dolce. Elegante e raffinato in tutti i suoi connotati, a partire dal packaging di colore dorato con rifiniture argento. Giovane e vivace, è caratterizzato da un perlage sottile e continuo; il tocco in più è dato dalle sue note

gustative che spaziano dall’aroma del mandorlo in fiore ai sentori più fruttati. Oltre ad accompagnare i desserts, è ottimo come base per cocktails.

- **Corte Castello** è uno spumante brut proveniente da uve Pinot. Gradevolmente secco, presenta un perlage fine e persistente e un colore giallo tenue. Interessante il suo aroma, che ad un buon naso ricorderà il profumo tipico della crosta di pane. Le sue caratteristiche organolettiche lo rendono adeguato a ogni portata, dall’aperitivo a fine pasto; perfetto anche come base di preparazione per un buon long drink. Raggiunge l’eccellenza se accompagnato a frutti di mare e pesce in generale.

- **Brachetto d’Acqui DOCG**. Si tratta di uno spumante dal colore rosso vivo, proveniente da uve Brachetto coltivate tra Asti, Alessandria e Acqui Terme. È uno spumante dolce, morbido, piacevole al palato e all’olfatto: il suo profumo è prevalentemente muschiato con note secondarie di viola delicata, geranio e frutta fresca. Si abbina squisitamente al gusto delle fragole e alle macedonie di frutta fresca; interessante l’abbinamento con pietanze speziate.