

Socré

Italia - Piemonte - Barbaresco (CN)



S O C R É
BARBARESCO - CUNEO - ITALIA



Proprietà / Fondatori Famiglia Piacentino

Inizio Attività 2000

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 9

Bottiglie prodotte 40.000

CHARDONNAY LANGHE

100% Chardonnay

Zona di produzione: Piemonte, Barbaresco (CN)

Terreno: sabbioso-argilloso con esposizione est

Vendemmia: manuale

Vinificazione: macerazione di un giorno. Fermentazione in vasche da 20 hl a temperatura controllata (al di sotto dei 14°C) per una settimana. Segue passaggio in barrique e fermentazione malolattica

Affinamento: 12 mesi in barrique (1/4 nuove, 3/4 usate una volta). Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi

Colore: giallo paglierino

Profumo: .

Sapore: .

Grado Alcolico: 15% vol



Socré, in dialetto piemontese zoccolaio, nasce nel lontano 1869 anche se solo nel 1958, con la riorganizzazione da parte di Benedetto Piacentino, che dapprima rinnova il vigneto incrementando i ceppi del nebbiolo, ha davvero inizio la sua storia vitivinicola. Con l'arrivo del figlio Marco nei primi anni novanta, sostenuto oggi dai figli Giulio e Lorenzo l'azienda prende la forma attuale ritagliandosi sempre più un ruolo da protagonista nel panorama di Barbaresco. Tra il 2010 ed il 2012 viene costruita la nuova cantina dove finalmente si pigiano tutte le uve prodotte. I vigneti di nebbiolo posti tra i 250 ed i 300 metri s.l.m., esposti a sud-ovest con pendenze medio-elevate, offrono risultati straordinari con vini fini ed eleganti che dopo qualche anno danno il meglio di sé. La tessitura dei suoli, prevalentemente argillosa, a base calcarea è l'habitat ideale per il nebbiolo che in queste colline si esprime in modo perfetto e dove Marco si conferma come un piccolo "vigneron de garage" nel variegato mondo della Langa. Le due Barbera e la Freisa, insieme allo Chardonnay, completano la gamma e confermano il livello qualitativo di questa piccola realtà di Barbaresco.