

## **Barbaresco DOCG**

Elegante, austero, di grande nobiltà; questo vino ottenuto da uve Nebbiolo, esibisce un colore rosso granato con riflessi aranciati. Nel bicchiere sprigiona profumi eterei e speziati, con note leggere di vaniglia e fiori passiti, mentre in bocca si rivela generoso, di grande armonia e persistenza. Accompagna bene carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



## **DESCRIZIONE TECNICA**

Esposizione vigneti: est, sud-est, ovest, in decisa pendenza.

Composizione terreno: terreno compatto e strutturato, composto

in prevalenza di marne argillose.

Densità Ceppi: circa 4200-4400 ceppi per ettaro.

Tipo di allevamento: Gouyot.

**Vendemmia:** le uve a maturazione vengono raccolte manualmente in ceste forate ed avviate nel miglior stato di integrità e freschezza

in cantina, per essere pigiate.

Vinificazione: dopo la pigiatura con diraspatura dei grappoli, il mosto è messo a fermentare in macerazione con le bucce, a temperatura controllata con frequenti rimontaggi per garantire la giusta estrazione del colore delle sostanze polifenoliche e dei tannini. La macerazione dura dai 12 ai 15 giorni.

Affinamento: il vino matura in piccole botti di legno e in barriques di secondo passaggio per almeno 24 mesi. Una volta imbottigliato si affina in vetro per almeno 8 mesi prima di lasciare la cantina.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Denominazione: Barbaresco DOCG.

Vitigno: Nebbiolo

Colore: si annuncia con un brillante colore rosso granato

dai riflessi aranciati.

Profumo: intenso e fruttato, ricorda la violetta, la rosa, i frutti

del bosco e le spezie dolci.

**Gusto:** pieno, robusto, avvolgente e giustamente tannico sul finale. **Abbinamenti gastronomici:** servito attorno ai 18 °C in calici ampi, questo vino dà il meglio di sé insieme alle carni arrosto, alla selvaggina, ai formaggi stagionati. Con il tempo diventa ottimo vino da meditazione.

## SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 14,50% vol