



Barbaresco

Asili docg

Vitigno: Nebbiolo

Vigneto: Le uve Nebbiolo per questo Barbaresco sono state prodotte nel nostro vigneto situato a Barbaresco nel cru Asili.

Terreno: Calcareo-argilloso.

Esposizione: Sud-ovest.

Altitudine: 250mt slm.

Allevamento: Guyot modificato ad archetto.

Vinificazione: In cantina, dopo la pigiatura con diraspatura delle uve, la fermentazione del mosto si è sviluppata a contatto con le bucce in vasche di acciaio a temperatura controllata.

Maturazione: Dopo la svinatura e il parziale illimpidimento, il vino è maturato in botti di rovere francese.

Affinamento: Dopo l'imbottigliamento, il vino viene affinato nel buio della nostra cantina prima di essere avviato alla commercializzazione.

Caratteri organolettici: Grande eleganza, profumo ampio e floreale, con note di frutta dolce.

A tavola: Vino molto elegante, indicato per accompagnare risotti o carne. È piacevole anche con i formaggi e per il consumo fuori pasto.

Temperatura di servizio: 16/18 gradi.

Conservazione: L'ambiente più adatto per la conservazione è la cantina interrata, a temperatura costante e in assenza di luce e rumori.

