

Vietti



Barbaresco Roncaglie Masseria 2018

Denominazione: Barbaresco D.O.C.G.

Varietà: Nebbiolo 100%

Le uve per questo vino provengono dal vigneto singolo MGA 'Roncaglie' nel comune di Barbaresco, da sempre riconosciuta come una delle zone più qualificate dell'omonima area di produzione. Il terreno è calcareo-argilloso (marne di Sant'Agata sabbiose), con esposizione a sud-ovest, un'altitudine fra i 240 e i 280 m ca. slm. L'età media delle vigne è di circa 30 anni coltivate in sistema Guyot e una densità di circa 4.600 piante per ettaro.

Vinificazione: Raccolta delle uve rigorosamente manuale il 30 settembre 2018. La fermentazione alcolica dura circa tre settimane in vasca di acciaio a contatto con le bucce con rimontaggi regolari. Questo tempo comprende la macerazione a freddo pre- e quella post-fermentativa che avviene con l'uso del tradizionale metodo del cappello sommerso. La fermentazione malolattica viene svolta in legno.

Invecchiamento: Circa 30 mesi in botti grandi e barriques, solo in piccoli parti.

Descrizione: Colore rosso rubino, con leggere sfumature granate. Il naso è ricco, potente e concentrato. Si percepiscono sentori di frutta matura. Al palato è fresco, di corpo. Si avvertono note di frutta rossa e nera (fragola, mirtillo e mora). Il tannino è maturo, morbido, setoso e ben integrato. Particolare la nota ammandorlata sul finale. Nel complesso molto equilibrato e raffinato.

Abbinamenti: Carne stufata, selvaggina, arrostiti, formaggi forti e stagionati.

Vietti