



## **BARBARESCO** **D.O.C.G.**

**VARIETA':**  
NEBBIOLO 100%

**VIGNETI:**  
Il nostro Barbaresco è frutto dell'accurata selezione di uve Nebbiolo provenienti da vigneti di proprietà della nostra Famiglia, situati in diverse posizioni all'interno della zona del Barbaresco: a Treiso (Cascina Il Bricco, San Stefanetto e Bongiovanni) e a San Rocco Seno D'Elvio (Rocche di Massalupo).

**VINIFICAZIONE:**  
In acciaio. Macerazione sulle bucce per circa 30 giorni a temperature piuttosto alte.

**AFFINAMENTO:**  
In botti di rovere francese e di Slavonia per circa 30 mesi ed in piccola parte in barriques.

**NOTE:**  
Un Barbaresco di stile molto classico: eleganza e finezza, frutto maturo e speziato, tannini importanti ma non sovrastanti, una buona struttura e concentrazione. Di lunghissima vita.  
Il nostro non è un Barbaresco "base", ma rappresenta da sempre, e come da tradizione, l'espressione più fedele dei vari grandi terroirs della zona del Barbaresco.

