

## *Scheda tecnica*

Denominazione:

**BARBARESCO**

Varietà:

**NEBBIOLO**

Zona di produzione:

**TREISO**

Spezie e tabacco definiscono l'espressione olfattiva di questo Barbaresco, mentre al palato restituisce sapidità e salinità abbinata alle sfumature di ciliegia e menta. La sua struttura è ampia e i suoi tannini precisi. Oltre alle persistenti note fruttate, sul finale spiccano anche quelle balsamiche.

Vinificazione:

Dopo un'attenta scelta delle uve la fermentazione alcolica avviene spontaneamente. In seguito a lunghe macerazioni sulle bucce e ad un periodo a cappello sommerso, il vino viene travasato in legno dove completa la fermentazione malolattica. Un riposo in bottiglia per circa un altro anno permette al vino di raggiungere pienezza espressiva.