

## Barbaresco Bordini DOCG

Gr. Alcolico: 14-14,5% vol alc.

Uvaggio: Nebbiolo

Vigneto: Neive, Cascina Le Doti, cru "Bordini", sud-ovest

Altitudine: 300 m a.s.l.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata con aggiunta di lieviti selezionati, con 20 giorni di macerazione.

Il vino è affiato in botti di legno di rovere di Slavonia (botte grande da 26 ettolitri) per 24 mesi, più 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Colore: rosso-mattone chiaro di poca intensità con riflessi aranciati.

Naso: intenso e delicato con sentori di violetta

Bocca: elegante e determinato con tannino presente e bilanciato.

Abbinamento: carne rossa, selvaggina e piatti strutturati.

