BARBARESCO D.O.C.G.

VITIGNO

Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Barbaresco D.O.C.G.

VENDEMMIA

Manuale, prima metà di ottobre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e fermentazione con macerazione delle bucce per almeno 10-12 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata, con periodici rimontaggi.

AFFINAMENTO

In botti di rovere di Slavonia e tonneaux in rovere francese e successivamente in serbatoi di acciaio inox. Dopo questo periodo l'affinamento prosegue in bottiglia.

ABBINAMENTI

Consigliato in abbinamento con piatti a base di carni bianche e rosse, selvaggina di piuma, arrosti e con formaggi di buona stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°-20°C

CARATTERISTICHE

Vino dal colore rosso granato limpido con delicati riflessi aranciati.
Profumo etereo, gradevole, intenso e persistente, con richiami florali, di frutta cotta delicatamente speziata.
Sapore secco e asciutto, pieno, robusto, affascinante, con tannini morbidi e piacevole freschezza