



BARBARESCO D.O.C.G. JACCO

<u>COME NASCE:</u>	Da una tardiva vendemmia, e da un' accurata cernita di uve di nebbiolo nella zona del Barbaresco. Vinificazione tradizionale a temperatura controllata e lunga fermentazione sulle bucce.
<u>INVECCHIAMENTO:</u>	30 mesi in botti di rovere di Slavonia, 6 mesi affinamento in bottiglia
<u>ANNO DI PRODUZIONE:</u>	2019
<u>GRADAZIONE:</u>	14,0°
<u>ANALISI ORGANOLETTICA:</u>	Il bouquet è profondo e persistente, etero e molto pronunciato, con chiari sopratoni di rose selvatiche, frutta e un tocco di catrame come sottofondo. L'aroma è pieno, secco e austero ,molto fine ed elegante,leggera sfumatura tannica che si fonde in piacevole armonia , è un esplosione di sorprendenti sensazioni che sembrano non finire mai.
<u>COME SERVIRLO:</u>	Il barbaresco dovrebbe essere stappato due o tre ore prima di essere servito meglio in decanter alla temperatura di 18° - 20°.
<u>ABBINAMENTO:</u>	Richiede momenti raccolti e attimi di meditazione per permettere alle sue grandi qualità, e agli aromi di cui è dotato, di essere scoperti lentamente. Il suo posto d'onore è assicurato con piatti a base di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.
<u>CONSERVAZIONE:</u>	Conservare in luogo fresco, lontano da fonti di luce, bottiglia coricata di modo che non si formi aria tra il tappo e il vino.