



## BARBARESCO DOCG

Elegante, austero, di grande nobiltà; questo vino ottenuto da uve Nebbiolo, esibisce un colore rosso granato con riflessi aranciati. Nel bicchiere sprigiona profumi eterei e speziati, con note leggere di vaniglia e fiori passiti, mentre in bocca si rivela generoso, di grande armonia e persistenza. Accompagna bene carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

### Descrizione Tecnica



**Esposizione vigneti:** est, sud-est, ovest, in decisa pendenza.

**Composizione terreno:** terreno compatto e strutturato, composto in prevalenza di marne argillose.

**Densità Ceppi:** circa 4200-4400 ceppi per ettaro.

**Tipo di allevamento:** Guyot.

**Vendemmia:** le uve a maturazione vengono raccolte manualmente in ceste forate ed avviate nel miglior stato di integrità e freschezza in cantina, per essere pigiate.

**Vinificazione:** dopo la pigiatura con diraspatura dei grappoli, il mosto è messo a fermentare in macerazione con le bucce, a temperatura controllata con frequenti rimontaggi per garantire la giusta estrazione del colore delle sostanze polifenoliche e dei tannini. La macerazione dura dai 12 ai 15 giorni.

**Affinamento:** il vino matura in piccole botti di legno e in barriques di secondo passaggio per almeno 24 mesi. Una volta imbottigliato si affina in vetro per almeno 8 mesi prima di lasciare la cantina.

### Scheda organolettica

**Denominazione:** Barbaresco DOCG.

**Vitigno:** Nebbiolo 100%.

**Colore:** si annuncia con un brillante colore rosso granato dai riflessi aranciati.

**Profumo:** intenso e fruttato, ricorda la violetta, la rosa, i frutti del bosco e le spezie dolci.

**Gusto:** pieno, robusto, avvolgente e giustamente tannico sul finale.

**Abbinamenti gastronomici:** servito attorno ai 18 °C in calici ampi, questo vino dà il meglio di sé insieme alle carni arrosto, alla selvaggina, ai formaggi stagionati. Con il tempo diventa ottimo vino da meditazione.

### Scheda Analitica

**Gradazione alcolica:** 14,50 % vol.



## BARBARESCO DOCG

An elegant, austere, noble wine obtained from Nebbiolo grapes, cultivated in the town of Neive, displays a garnet red colour with orange tinges. In the glass it gives off ethereal and spicy fragrances, with light vanilla and flowery notes. A full bodied, well balanced wine with a long finish.



### Technical Data

**Solar Exposure:** East, south-east.

**Composition of the soil:** Grounds full of calcareous clay.

**Planting Density:** About 5200.

**Breeding system:** Guyot.

**Grape Harvesting:** manual harvest in wooden baskets.

**Vinification:** Grapes arrived at the winery are putted through the destemmer and crushed and they are fermented for 2 weeks.

**Honing:** The wine is aged in small barrel and, in second time, in barriques for at least 24 months. After bottled, Barbaresco is ageing again for 8 months before selling.

### Organoleptic Data

**Classification:** Barbaresco DOCG.

**Grape:** Nebbiolo 100%.

**Colour:** Carnet red with orange reflections.

**Perfume:** Characteristic, ethereal, pleasing and intense.

**Flavour:** Full, dry, harsh but velvety and harmonious.

**Coupling:** It's very good with meat, roast, and game, also with seasoned cheese.

### Analytic data

**Alcohol Content:** 14,50 % vol

**Total acidity:** 5,4

**Dry extract:** 30,8 g/l