



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