



BARBARESCO D.O.C.G. TUFOBLU' :

Vitigno: Nebbiolo

Ubicazione vigneto: Neive

Esposizione: Sud-Ovest

Forma d'allevamento : Guyot

Epoca di Vendemmia: seconda/ terza decade ottobre

Raccolta : Manuale in piccole cassette da 15 KG

Vinificazione: Pigiatura soffice, lunga fermentazione e macerazione delle bucce, ripetuti affondamenti del cappello di vinacce, sedimentazione naturale. fermentazione malolattica, elevazione in barriques nuove per 24 mesi, al terzo anno assemblaggio del vino ,infine imbottigliamento . 6 mesi affinamento in bottiglia.

Descrizione: avvolgente, pieno, persistente. Note di spezie, confettura di more e mirtilli. La struttura è elegante, in bocca vellutato e ricco con piacevoli note finali di anice stellato e liquirizia dolce.



BARBARESCO DOCG “TUFOBLÙ”

Vine: Nebbiolo

Vineyard site : Neive

Exposure: South- West

Training System: Guyot

Harvest Period: Second / Third decade of October

Grape Harvest: Manual in 15 Kg stackable boxes

Winemaking technique: Stalk removal and grape pressing. Traditionally long fermentation and maceration with frequent pinch-down and pump-ups , natural decanting. Malolactic fermentation. Maturation in barriques for 24 months, after which the wine is blended and finally bottled. Maturation for 6 months in bottle.

Description: Enveloping, full, persistent. Notes of spices, blackberry jam and blueberries. The structure is elegant and velvety, the mouth is rich with pleasant hints of star anise and sweet liquorice. Best serving temperature 18°C.