



BARBARESCO

NERVO

L'eleganza e la femminilità del Barbaresco

1999 Prima annata di produzione
come Barbaresco "Fondetta"

IL VINO

É un vino dal color rosso granato intenso, con una leggerissima nota aranciata, limpido e brillante con profumi finissimi, eleganti, completi, di viola e sottobosco, di rosa e piccoli frutti (lampone in primis) e poi spezie (soprattutto cannella), con una vena nitidissima di liquirizia. In bocca poi, affascina per la bellissima materia fitta, terrosa e minerale, per la giusta sottolineatura di tannini perfettamente maturi che non mordono ma si fanno giustamente sentire, per un frutto caldo e dolce non privo di qualche ruvidezza di gioventù. **Vino che si caratterizza per l'eleganza, la femminilità, la finezza.**

IL LUOGO

Il vino Barbaresco Nervo viene prodotto dalle uve nebbiolo raccolte nel crù Nervo, situato sulla grande dorsale della collina dei Rizzi al confine con il cru Bernardot. Tale vigneto si può fregiare di un'**esposizione a mezzogiorno ideale**, con un'altitudine compresa tra i 310 e 370 metri s.l.m in una posizione a metà collina al **riparo dai venti**. Inoltre la **notevolissima pendenza** di questo versante, se da un lato rende più ardua e pericolosa la lavorazione del vigneto, presenta dall'altro canto l'importante vantaggio di migliorarne il drenaggio e soprattutto di aumentare l'irradiazione solare. Per completare questo quadro ottimale, bisogna notare la **composizione del terreno**, fatto di marne bianche calcaree molto povere con una presenza maggiore di sabbie e pietre arenarie (Formazione di Lequio). **Tutto ciò conferisce ai vini che ne provengono, una grande eleganza e una femminile e floreale finezza.**

ABBINAMENTI

Carni brasate, la selvaggina in civet e in salmì, i grandi arrosti, i formaggi stagionati ma non piccanti, quali i pecorini e il Parmigiano Reggiano.

Temperatura di servizio: 18°C.

VINIFICAZIONE

Vendemmia: la raccolta manuale delle uve avviene di solito prima decade di ottobre (con piccole variazioni a seconda dell'andamento climatico).

Fermentazione e macerazione: in vasche d'acciaio a temperature controllata senza oltrepassare i 30° C., per una durata di circa 3/4 settimane.

Fermentazione malolattica: al termine della fermentazione primaria ha seguito la fermentazione malolattica, che si esaurisce normalmente in un mese.

Affinamento: l'affinamento viene condotto per circa 12 mesi in botti di rovere di Slavonia e poi in vasche di cemento. Dopo l'imbottigliamento affina alcuni mesi in bottiglia prima della messa in commercio a 3 anni dalla vendemmia.

ZONA DI PRODUZIONE

Comune: Treiso Crü: Nervo

Altitudine: 310-370 m.s.l.m.

Esposizione: Sud

Composizione terreno: marne argilloso calcare, con importanti vene sabbiose

Anno d'impianto: 1967-2004

Sistema d'allevamento: Guyot basso

Densità: 4000-4200 viti per ettaro



BARBARESCO

NERVO

The elegance and the femininity of Barbaresco

1999 First year of production
as Barbaresco “Fondetta”.

THE WINE

Barbaresco Nervo is a wine-red garnet, with a slight orange note, clear and bright with fine perfumes, elegant, full, and purple berries, rose, and berries (raspberry in the first place) and then spices (especially cinnamon), with a vein of licorice. The mouth then, impresses with its beautiful dense matter, earthy, mineral, to underscore the right of perfectly ripe tannins that don't bite but they rightly felt, for a warm and sweet fruit, not without some rough youth. Wine characterized by elegance, femininity and elegance.

THE PLACE

The Barbaresco Nervo is produced from Nebbiolo grapes harvested in the Crü Nervo. This Crü is situated under the village of Treiso. It represent the continuity with the great vine-clad hill of Rizzi and it's the meeting point of two most important Crüs of Barbaresco (Bernardot and Rizzi). Everything conspires to make this, one of the finest vineyards in the entire Barbaresco area. First at all, the vines enjoy a perfect south-facing location, with heights above sea level that range from 310 to 370 metres. In addition, the very steep slope makes work in the vineyard difficult and even dangerous, but it also improves drainage and, above all, ensure greater exposure to sunlight. Finally, this idyllic picture is completed by the soil composition, which is a very unfertile white marl that manages to imbue the grapes with elegance and power in equal measure.

SERVING SUGGESTIONS

Braised meats, stewed game, roasts and mature cheeses such as pecorino and Parmigiano Reggiano.
Serving Temperature: 18°C.

VINIFICATION

Harvest: the grapes are handpicked usually the first week of October (with small variations depending on the weather).

Fermentation and maceration: in stainless steel tanks at controlled temperatures, not exceed values of 30-32°C, for a period of about 3 weeks.

Malolactic Fermentation: following the alcoholic fermentation, the wine is racked and undergoes a malolactic fermentation, which normally lasts a month.

Ageing: for the Barbaresco aging is provided for about 12 months in oak barrels (50Hl), then into concrete tanks for 8-12 months and then in bottle before the selling, 3 years later the harvest.

VINEYARD

Location: Treiso Crü: Nervo

Altitude: 310-370 m.s.l.m.

Exposure: South

Soil: white marl clayey- calcareous, alternated by sand

Training system: Guyot basso

Grape variety: Nebbiolo