



## Barbaresco docg *sottozona* Montersino

Vitigno: Nebbiolo

**Zona geologica:** il Barbaresco "Vigna Montersino" proviene da una sottozona, il cui impianto, completamente rinnovato nel 2001, si estende sulla pendice di un versante collinare ad alta vocazione vinicola, situato a cavallo del confine di Alba - frazione San Rocco Seno d'Elvio – e Treiso. Esposizione a sud, altezza di 300 m s.l., presenta un terreno costituito da substrati marnoso-calcarei e vene tufacee.

**Caratteristiche ampelografiche:** il vigneto è caratterizzato da una fitta densità di impianto (5.500 viti/ha), favorita dalla forte pendenza. Sbalzi termici risultanti dalla conformazione collinare, uniti a diradamenti effettuati manualmente a partire da fine luglio, consentono al vino di esprimere intense note fruttate.

**Vendemmia:** ottobre. L'uva è selezionata in vigna all'atto della raccolta e durante le operazioni di pigiatura. La resa per ettaro consentita dal disciplinare è di 80 q/Ha, tuttavia, a fronte di un rigido programma qualitativo, non è mai superiore ai 50 q/Ha.

**Vinificazione:** la macerazione delle vinacce, circa 35 giorni, avviene in vasche di acciaio termocondizionate. Durante tale periodo vengono effettuate delicate ma frequenti follature, essenziali per ottenere una buona estrazione delle sostanze polifenoliche più nobili che conferiscono al vino sensazioni di dolcezza e morbidezza. Il successivo rimescolamento del mosto stimola i processi fermentativi ed enzimatici, favorendo lo sviluppo della frazione aromatica, in particolare, dei profumi eterei.

**Affinamento:** in botticelle di rovere francese da 500 e 700 lt per 15 mesi, seguiti da ulteriori 12 mesi in bottiglia.

**Colore:** intenso e brillante, con nuances che sfumano dal rosso rubino al granato.

**Profumo:** delicato, con note fruttate eppure eteree, che richiamano il lampone, la viola, aromi che si combinano a quelli più austri e speziati, quali la cannella, i fiori appassiti, il legno, la nocciola tostata, la vaniglia.

**Gusto:** il sapore pieno, robusto, austero ma vellutato ed armonico lo qualifica come un vino di grande prestigio ed eccellenza.

**Abbinamenti:** come il Barolo, si accompagna mirabilmente ai piatti ricchi di sapori e di gusti della cucina piemontese, così come si ritrova negli abbinamenti più ricercati della cucina internazionale.



## Barbaresco Montersino docg

Grape-variety: Nebbiolo

**Growing location:** the Montersino vineyard stretches out over a prime wine-growing hillside site straddling the border between San Rocco Seno d'Elvio - an outlying district of Alba – and the village of Treiso. Completely replanted in 2001, it facing south at an altitude of 300 m on soil formed by calcareous marly layers and veins of tufa.

**Vine-growing characteristics:** the vineyard is distinguished by very dense planting (5500 vines/hectare) made possible by the steepness of the slope. The variations in temperature resulting from the shape of the hillside, combined with the thinning of the bunches carried out by hand from the end of July, allow the wine to express intensely fruity qualities.

**Harvest:** in October. The best grapes are selected in the vineyard on picking, and again during crushing operations. In keeping with a strict quality programme, the yield per hectare is never higher than 5 tons/hectare, well below the limit of 8 tons/hectare allowed by the production regulations.

**Vinification:** the maceration on the skins, lasting around 35 days, takes place in heat-conditioned steel tanks. Frequent, gentle breaking up of the cap during this time is essential in obtaining good extraction of the finer polyphenols which give the wine overtones of sweetness and softness. Subsequent batonage stimulates the fermentation and enzymatic process, developing the ethereal aromas in particular.

**Maturing:** in small barrels of French oak holding 500 and 700 litres for 15 months, followed by a further 12 months in the bottle.

**Colour:** intense and bright, with nuances ranging from ruby red to garnet.

**Nose:** delicate, with fruity yet ethereal aromas reminiscent of raspberry and violet that combine nicely with richer, more spicy notes including cinnamon, withered flowers, wood, roasted hazelnuts and vanilla.

**Taste:** big, robust, full-bodied flavour which is equally smooth and well-balanced, making it a wine of great prestige and excellence.

**Recommended pairings:** like Barolo, it makes a wonderful match for the full-flavoured dishes of Piedmontese cooking, as well as the most refined international cuisine.