

BARBARESCO D.O.C.G.

Conservato in bottiglie coricate nelle cantine interrato, il Barbaresco sa, come pochi altri, resistere al tempo e tramandare negli anni le caratteristiche dell'origine.

IL VIGNETO: assemblaggio di vari vigneti di Nebbiolo, coltivati sui crinali assolati di Treiso e San Rocco Seno d'Elvio presso Alba

I VITIGNI: Nebbiolo al 100%

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA TERRENO: collina con terreni calcareo-argillosi

VINIFICAZIONE: ottenuto con un procedimento produttivo rigorosamente tradizionale

MATURAZIONE: in botti e barriques di rovere per almeno 24 mesi e successivo affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: i toni aristocratici si manifestano nel colore granata intenso con tenui riflessi arancione, nel profumo fruttato, di grande struttura e di lunga persistenza aromatica

ABBINAMENTI: squisito vino da arrosti, compagno della tavola ricca ed esuberante

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18°C è consigliato lo scaraffamento

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 L

BARBARESCO D.O.C.G.

Barbaresco is one of the few wines that, conserved in bottles stored horizontally in underground cellars, can maintain unaltered its original characteristics despite time passes by.

AREA OF PRODUCTION: the combination of different varieties of Nebbiolo grapevines that grow on the sunny crests of Treiso and San Rocco Seno d'Elvio near Alba

GRAPEVINE: 100% Nebbiolo

VINE TRAINING SYSTEM: guyot

SOIL TYPE: calcareous marl soil and clay

VINIFICATION: a rigorously traditional vinification method is adopted

AGEING: in oak barrels and barriques for at least 24 months followed by bottle ageing

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: it pours garnet red highlights that heightens along with ageing in oak barrels

FOOD PAIRINGS: the perfect combination with roasted meats and with rich and opulent tables filled of food

SERVING TEMPERATURE: 17-18°C, it is suggested to decant this wine

BOTTLE CAPACITY: 0.75 L

