

**BARBARESCO D.O.C.G.**

Conservato in bottiglie coricate nelle cantine interrate, 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

