



BARBARESCO Docg

VITIGNO: Nebbiolo 100% con allevamento a Guyot.

AFFINAMENTO: Botti di rovere da 40/50 hl per circa 30 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

VENDEMMIA: manuale, prima decade di ottobre.

ALLA VISTA: rosso tenue, con ombreggiature granata.

ALL'OLFATTO: ricco di aromi delicati che ricordano lamponi, gerani e violette.

AL GUSTO: asciutto, pieno, robusto, aspro ma armonioso.

NOTE

Nasce dai vigneti di uva Nebbiolo coltivati nel comune di Barbaresco a poche centinaia di metri dall'antica torre. È una selezione di uva ottenuta dalla combinazione tra il terreno calcareo-argilloso e l'ottima esposizione a sud.

In un territorio dalla bellezza impareggiabile dove la vite regna incontrastata, la pianta di Nebbiolo, non può che offrire il meglio di se stessa. Si presta ad un ulteriore lungo invecchiamento in bottiglia.

Il suo naturale abbinamento è con secondi piatti di carni rosse saporiti e speziati, tutta la selvaggina ed i formaggi molto stagionati.

Servire a 20 -22 °C. Stappare 2 ore prima

