

BARBARESCO

"Elegante, distinto e di classe"

Una delle principali caratteristiche del Barbaresco è la sua finezza ed eleganza, soprannominato da molti come la regina dei vini piemontesi. Il suo nome gli è stato dato dalla città di Barbaresco, ci sono documenti storici che certificano l'esistenza del Barbaresco già alla fine del 1800. Prima di questa denominazione le uve Nebbiolo raccolte in questa zona venivano vendute ai produttori di Barolo per essere trasformata in Barolo.

Tipo di uva: Nebbiolo 100%

Denominazione: DOCG

Tipo di vino: rosso, secco e fermo

Area di produzione: Neive (CN)

Resa media annuale: Kg 8.000 di uva per Ha.

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a metà ottobre e fermentate per tra 12 e 15 giorni. Poco tempo dopo il vino viene trasferito in botti di rovere di Slavonia da 25 Hl. e invecchiato per un periodo di 24 mesi. Dopo l'invecchiamento, viene assemblato e imbottigliato, verrà in seguito ulteriormente affinato in bottiglia per alcuni mesi prima della vendita .

Caratteristiche: Bouquet molto ampio e persistente con sentori di frutta matura, fiori appassiti, spezie dolci. Dal gusto secco, caldo e austero, con tannini dolci che ne completano la ricca struttura e l'armonica complessità.

Abbinamenti: Trova ideali abbinamenti con cacciagione e selvaggina, brasati, capriolo e cervo. Perfetto con piatti arricchiti da tartufo bianco d' Alba.

Temperatura di servizio: 16 - 18 ° C

Gradazione alcolica: Gr.14% (a seconda dell'annata)

Acidità totale: 5,0 g / l (a seconda dell'annata)

Zuccheri residui: 1 g / l (a seconda dell'annata)

