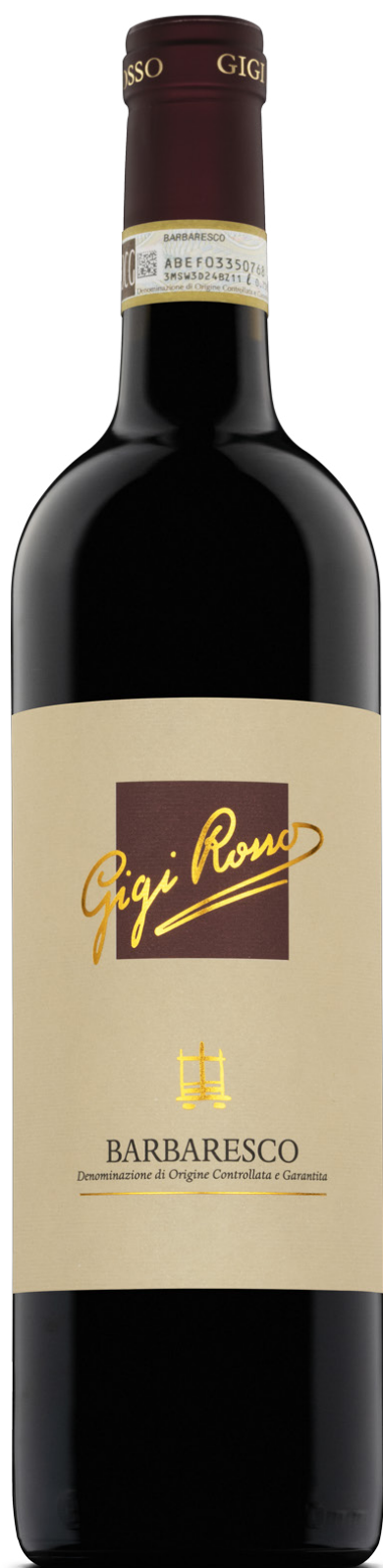


Barbaresco DOCG



Denominazione: Barbaresco DOCG

Vitigno: 100% Nebbiolo

Origine: Neive (CN)

Esposizione: Sud e Sud-Ovest

Suolo: Calcareo con infiltrazioni sabbiose

Altitudine: 350m a.s.l.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Acidità totale: 5 g/l

Estratto secco: 26 g/l

Residuo zuccherino: 0,2 g/l

Descrizione: spesso descritto come il fratello più delicato ed elegante del Barolo, il Barbaresco si distingue per tannini più fini, una maggiore piacevolezza in gioventù e una raffinata complessità aromatica. Pur conservando la struttura e il potenziale di invecchiamento tipici del Nebbiolo, si caratterizza per la sua tessitura setosa, gli eleganti profumi floreali e di frutta rossa e una vibrante freschezza che rende il sorso armonioso e coinvolgente.

Il nostro Barbaresco DOCG nasce dai vigneti di Neive, uno dei comuni storici della denominazione, celebre per i suoi terreni ricchi di componenti minerali. Questo particolare terroir conferisce al vino una struttura raffinata e un notevole equilibrio, esprimendo al meglio l'eleganza e la tipicità del Nebbiolo.

Vendemmia: raccolta manuale all'inizio di ottobre.

Vinificazione: fermentazione tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 15 giorni, con regolari follature per favorire l'estrazione di colore, aromi e struttura.

Affinamento: 24 mesi in grandi botti di Rovere seguiti da 6 mesi in bottiglia.

Colore: rosso granato di media intensità con riflessi aranciati.

Profumo: intenso e complesso, con sentori di frutti rossi, scorza d'arancia candita, rosa appassita, cuoio, cannella e liquirizia.

Palato: di corpo medio-pieno, con tannini raffinati e una vivace acidità che sostiene il sorso. Si distinguono eleganti note di arancia, ciliegia, spezie dolci e delicate sfumature derivanti dall'affinamento in legno.

Abbinamenti gastronomici: ideale con piatti ricchi e strutturati, come brasati, selvaggina, formaggi stagionati e risotti al tartufo.

Temperatura di servizio: 18-20 °C.

Decantazione: si consiglia di decantare il vino circa 30 minuti prima del servizio, per consentirgli di esprimere al meglio la propria complessità aromatica.

Riconoscimenti

Wine Spectator: 92 punti.