



Barbaresco DOCG

NOTE TECNICHE:

Vitigno: Nebbiolo 100%

Alcool: 14%

Colore: Rosso Granato

Zucchero residuo: 2 g/l

VIGNETO:

Area di produzione: Neive e Barbaresco

Altitudine: 200/300m slm

Terreno: Argilloso – Calcareo

VINIFICAZIONE:

VINIFICAZIONE:

Periodo di contatto con le bucce: 6 giorni

Fermentazione: in vasche d'acciaio

Invecchiamento: 24 mesi in botti di rovere, seguiti da 6 mesi in bottiglia

SUGGERIMENTO DI DEGUSTAZIONE:

Impressione di degustazione: Secco con tannino setoso

Temperatura di degustazione: 18° C

Abbinamento con il pasto: Ideale con carni come il brasato e formaggi