


BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

	TIPO DI VINO TYPE OF WINE	Rosso secco / Red dry
	GIACITURA DEI TERRENI LOCATION OF THE SOIL	Colline a 250-260 m.s.l.m. con esposizione sud-sud-est Hills at 250-260 mtrs from the sea level, south-south east
	TIPO TERRENO TYPE OF SOIL	Origine Miocenica-Elveziana, bianco, calcareo – marnoso con venature di sabbia Miocene-Helvetian Age soils, white and limestones – marls with sand grains
	VARIETÀ VARIETAL	Nebbiolo
	VINIFICAZIONE WINEMAKING	Vendemmia a mano con accurata cernita dei grappoli seguita da una delicata pigia-diraspatura. Macerazione per almeno 15 giorni con follature e gentili bagnature del cappello Handpicked with accurate selection of the grapes, followed up by a delicate crushing-destemming. Traditional vinification and maceration for at least 15 days with fulling and gentle wetting of the hat
	TENORE ALCOLICO ALCOHOL CONTENT	14,5% vol
	AFFINAMENTO E INVECCHIAMENTO AGEING AND REFINEMENT	Botti di rovere slavonia da 25 hl e 35 hl per 9-10 mesi più ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio 9-10 months in slavonian 25-35 hl and additional 12 months refinement in the bottle before the release
	COLORE COLOUR	Rosso granato intenso / Intense ruby red
	PROFUMO BOUQUET	Fresco, ricco di fragranze fruttate e floreali, con forti sentori speziati caldi Fresh, rich of fruity and floral fragrances, with strong and warm spices scents
	SAPORE FLAVOUR	Elegante, caratterizzato per la sua completezza, l'equilibrio e la nota longevità Elegant, characterized by its completeness, balance and longevity
	TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVICE TEMPERATURE	16°
	FORMATI FORMAT	750-1500-3000 ML