

BARBARESCO

Denominazione di origine controllata e garantita



VIGNETO NEI COMUNI di ALBA E TREISO:

Foglio 70 - Partic. 45/60/61/95/133/396/431. / Alt:

330m

Esposizione: est / ovest

Impianto: 2002

VITIGNO:

100% nebbiolo

VENDEMMIA:

manuale

VINIFICAZIONE:

diraspa-pigiatura e macerazione a freddo per 2 giorni, dopodichè la fermentazione viene a temperatura controllata in vasche di acciaio. La macerazione dura circa 20 giorni.

AFFINAMENTO IN LEGNO:

oltre 18 mesi in botti di rovere di Slavonia.

CARATTERISTICHE:

colore rubino granato, con leggere sfumature di granato. Intensi aromi di ciliegie mature con complesse note di minerali, foglie di the e petali di rose. Tannini severi e maturi, fresca acidità e struttura rotonda e femminile. Questo Barbaresco dimostra un'incredibile finezza, un'eccellente incredibile equilibrio e finale lungo e persistente.