



BARBARESCO DOCG RISERVA NERVO VIGNA GIAIA

La Vigna Giaia fa parte del cru Nervo, menzione del comune di Treiso che si caratterizza per una spiccata esposizione a sud. Le foglie in quest'area ingialliscono precocemente, e da lontano la vigna si presenta come una macchia gialla, che il dialetto piemontese traduce nel simpatico "Vigna Giaia".

Nelle grandi annate selezioniamo queste uve che seguono un procedimento separato di vinificazione e più lungo di affinamento.

Il colore è granato intenso, che nel tempo si arricchisce di riflessi aranciati. Il profumo ampio è carico di sentori fruttati non freschissimi, piuttosto di prugne secche, uva passa, confettura di more e ciliegie sotto spirito. Le note floreali tipiche del vitigno quali viola e geranio si accompagnano ad aromi di spezie dolci e di tabacco.

Un sapore intenso e persistente, caldo e strutturato caratterizza questo vino, che raggiunge l'apice della sua maturazione indicativamente tra il 7° ed il 10° anno dalla vendemmia, per mantenersi poi in bottiglia ancora per molti anni a venire.

Si accompagna con le ricette ricche ed elaborate: secondi piatti di carni rosse e selvaggina, nonché formaggi di media-lunga stagionatura.



Vigneto: Vigna Giaia

Composizione: 100% Nebbiolo

Epoca di vendemmia: prima - seconda decade di ottobre

Vinificazione e Maturazione: pigiatura dei grappoli, fermentazione e macerazione in vasche di acciaio

Il vino evolve almeno 9 mesi in barrique, segue un periodo di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrato.

Gradazione alcolica: 14-14,5%

Colore: rosso granato intenso con riflessi aranciati

Profumo: ampio, di frutta secca e appassita: lampone, confettura, prugne. Note floreali di viola e geranio appassiti, di spezie dolci quali cannella, vaniglia e tabacco.

Sapore: caldo ed intenso, tannico, di grande struttura e persistenza.

Abbinamento: secondi piatti strutturati a base di carni rosse e selvaggina, formaggi di medio-lunga stagionatura. lampone, e di spezie quali cannella, vaniglia e tabacco

Formati disponibili: 75 cl