

# BARBARESCO DOCG

L'assemblaggio dei vari vigneti di Nebbiolo, coltivati sui crinali assolati e calcareo-argillosi di Treiso e San Rocco Seno d'Elvio, costituisce l'origine di questo splendido vino rosso, ottenuto con un procedimento produttivo che ne esalta le caratteristiche tipiche.

Il colore è rubino intenso dai riflessi granata, mentre il profumo fruttato, etereo e speziato.

Il sapore è pieno, caldo, di grande struttura e di lunga persistenza aromatica, con il tannino che va ad ammorbidirsi con il passare degli anni.

Il potenziale di affinamento nel tempo è grande, ma per la sua fragrante freschezza e delicatezza si presta al consumo fin dai primi anni dalla messa in bottiglia.

L'abbinamento predilige una cucina sostanziosa a base di carne come agnello al forno, spezzatino e stufato.

**Formati disponibili:** 75 cl



**Vigneto:** vari, situati sulle colline di San Rocco Seno d'Elvio e Treiso

**Composizione:** 100% Nebbiolo

**Epoca di vendemmia:** prima metà di ottobre

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

Il vino evolve almeno 9 mesi di cui una parte in botti di rovere di grandi dimensioni, ed una parte in barrique. Segue un periodo di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrate.

**Gradazione alcolica:** 13,5-14%

**Colore:** rubino intenso con riflessi granata.

**Profumo:** note fruttate di frutti rossi, ciliegie sotto-spirito e confettura; sentori floreali di viola appassita e spezie.

**Sapore:** secco e caldo, abbastanza tannico e di lunga persistenza aromatica.

**Abbinamento:** accompagna sia primi piatti che secondi di buona struttura e complessità.