

BARBARESCO DOCG FRATIN

Fratin è un territorio speciale, una collina amata dal sole, una delle zone più vocate per la vite di Nebbiolo. Una collina che nel passato è stata proprietà di un convento di frati, da cui il nome dialettale Fratin.

Conservata gelosamente nella nostra sala degustazione, una mappa storica di poco posteriore alle campagne piemontesi di Napoleone Bonaparte ed alla breve occupazione di Alba da parte delle truppe francesi, dimostra come già 200 anni or sono (1819) la proprietà allora denominata “Fratino”, di fronte alla ns. sede aziendale, fosse coltivata a vigneto. In quest’area ancora produciamo il nostro Barbaresco “Fratin”.

Le uve di questa vigna sono vinificate separatamente, per dare vita ad un vino dai caratteri intensi, complessi e di grande struttura.

Non teme l'invecchiamento e si abbina perfettamente sia a secondi piatti di selvaggina quali faraona e cinghiale, che a formaggi di media e lunga stagionatura.

Formati disponibili: 75 cl



Vigneto: Fratin

Composizione: 100% Nebbiolo

Epoca di vendemmia: prima decade
di ottobre

Vinificazione e Maturazione: pigiatura dei grappoli, fermentazione e macerazione in vasche di acciaio. Il vino evolve almeno 9 mesi in piccole botti di rovere cui segue periodo di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrato.

Gradazione alcolica: 13-14,5%

Colore: rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato

Profumo: intenso e complesso, con note fruttate di confettura e prugne secche, sentori floreali di viola, vinosi e speziati che tendono all'etereo col passare degli anni.

Sapore: secco e caldo, tannico, di grande struttura e lunga persistenza aromatica.

Abbinamento: secondi piatti di carne di buona struttura a base di selvaggina e formaggi di media e lunga stagionatura.