

BARBARESCO DOCG FRATIN

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

Il colore rosso rubino è profondo, compatto, con i riflessi che accennano alla tonalità granata.

Il profumo intenso è complesso: si percepiscono sentori fruttati di confettura, prugne secche e lampone. Inconfondibile la nota di viola tipica di questo vitigno a cui si accompagnano profumi più evoluti di spezie tra cui di cannella e pepe verde; infine, un sapore caldo e secco, tannico e strutturato che lascia in sottofondo una lieve ed elegante mineralità.

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.



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 interrate.

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.

Formati disponibili: 75 cl