

BARBARESCO DOCG RISERVA NERVO VIGNA GIAIA

La Vigna Giaia fa parte del cru Nervo, Menzione Geografica 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, dando origine ad un vino che raggiunge l'apice della sua maturazione indicativamente dopo il 7°/10° anno dalla vendemmia, per mantenersi poi in bottiglia ancora per molti anni a venire.

Formati disponibili: 75 e 150 cl



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 inox. Il vino matura almeno 9 mesi in piccole botti di rovere cui 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.