

BARBARESCO DOCG RISERVA NERVO VIGNA GIAIA

Vigna Giaia fait partie du cru Nervo, Mention Géographique de la municipalité de Treiso, qui se caractérise par une exposition sud marquée. Les feuilles de cette zone jaunissent tôt et de loin, le vignoble ressemble à une tache jaune, que le dialecte piémontais traduit par l'amicale "Vigna Giaia" (Vignoble Jaune). Dans les grands millésimes, nous sélectionnons ces raisins qui suivent un processus de vinification séparé et d'affinage plus long, donnant naissance à un vin qui atteint le sommet de sa maturation environ après la 7ème/10ème année après la récolte, pour ensuite rester en bouteille pendant de nombreuses années.

Formats disponibles: 75 et 150 cl



Vignobles: Vigna Giaia

Cépage: 100% Nebbiolo

Période de vendange: premier – deuxième
dix jours d'octobre

Vinification et Maturation: pressurage des grappes, fermentation et macération en cuves inox. Le vin évolue pendant au moins 9 mois en petits fûts de chêne. S'ensuit un séjour de plusieurs mois en bouteille déposée dans des caves souterraines.

Degré d'alcool: 14-14,5%

Couleur: rouge grenat intense aux reflets orangés

Arôme: ample, de fruits secs et fanées, framboise, confiture, prunes. Notes florales de violette fanée et de géranium, d'épices douces comme la cannelle, la vanille et le tabac.

Goût: chaud et intense, tannique, avec une grande structure et persistance.

Accord mets et vins: seconds plats structurés à base de viandes rouges et de gibier, fromages affinés moyennement longs.