Selezione

BARBARESCO DOCG RISERVA NERVO VIGNA GIAIA

Vigna Giaia è una macchia gialla nella collina sotto il paese di Treiso.

In autunno le suo foglie sono le prime a tingersi di questo colore, in piemontese "giaia" e a distinguere questo appezzamento del cru Nervo, rinomato per il vino austero e longevo che da qui nasce.

Rappresenta il Barbaresco più tradizionale, che soddisfa le aspettative di chi ricerca nel vino struttura, complessità, concentrazione e longevità. Nelle annate migliori e dalle viti più vecchie selezioniamo i grappoli per il nostro Barbaresco Riserva che sarà pronto non prima di 5 anni e che non ha paura del tempo e di esprimersi come tradizione vuole.

Bevilo con...

CARNI ROSSE

SELVAGGINA

FORMAGGI STAGIONATI

Provalo anche con...

CIOCCOLATO

Azienda Vitivincola
PIAZZO COMM. ARMANDO
di Piazzo Marina

Fraz. San Rocco Seno D'Elvio, 31 - 12051 Alba (CN) - Italia
Tel. +39 0173 286798 - Email: apiazzo@piazzo.it
Sito: **www.piazzo.it**

BARBARESCO DOCG RISERVA NERVO VIGNA GIAIA

VIGNETO
Vigna Giaia

COMPOSIZIONE
100% Nebbiolo

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima – seconda decade di ottobre

VIFICAZIONI E MATURAZIONE
Pigiatura dei grappoli e separazione dei raspi.
Fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento di almeno 9 mesi in botti di rovere di varia capacità cui segue un periodo di alcuni mesi in bottiglia.

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 e intenso, tannico, di grande struttura e persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°C

FORMATI
0,75 e 1,5 litri

DURATA
5–35 anni

Azienda Vitivincola
PIAZZO COMM. ARMANDO
di Piazzo Marina

Fraz. San Rocco Seno D'Elvio, 31 - 12051 Alba (CN) - Italia
Tel. +39 0173 286798 - Email: apiazzo@piazzo.it
Sito: **www.piazzo.it**