

BARBARESCO

**DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA**



VITIGNO

100% Nebbiolo.

COMUNE DEI VIGNETI

Neive. Provincia di Cuneo.

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE

Maggiore ai 20 anni.

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO

Variabile, con prevalenza ai quadranti a Sud.

TERRENO/SUOLO

Natura del substrato marnosa (calcereo-argillosa).

RESA PER ETTARO

80 quintali per ettaro.

METODO DI VINIFICAZIONE

Le migliori uve di Nebbiolo vengono selezionate e conferite in cantina a maturazione ottimale. Segue una tradizionale vinificazione in rosso con fermentazione e macerazione in acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata. Fermentazione con rimontaggi per un minimo di 20 giorni. Affinamento di 26 mesi di cui 10 in botte di legno, tonneau di rovere. Basso solfitaggio totale.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot. Cura del vigneto a bassa resa per ettaro, con pulizia frequente, potature al verde, diradamenti ed il minimo dei trattamenti chimici necessari. La vendemmia avviene manualmente nei mesi di Settembre/Ottobre.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si presenta fermo, di colore rosso granato con riflesso rubino, caratterizzato dai profumi del nebbiolo, dall'amarena ai frutti di bosco, fino a complessarsi nei profumi dei legni di affinamento, con in evidenza il cacao e la vaniglia. La sensazione gustativa è elegante ed equilibrata, ben sorretta dal tannino non invadente e dalla persistenza. Buon potenziale di affinamento negli anni.

ABBINAMENTO

Ottimo per accompagnare i piatti tipici della tradizione piemontese. Si abbina con i piatti dal sapore intenso di carne e anche di verdura; cacciagione a pelo e a piuma (cinghiale, lepre e fagiano al civet), carni rosse allo spiedo e alla griglia, formaggi stagionati, tajarin al ragù di lepre.

TEMPERATURA METODO DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, umido e ombreggiato in posizione orizzontale a 15° C circa.

RICONOSCIMENTI

Menzione su Guida Vini de L'Espresso.





GRAPE VARIETY

100% Nebbiolo.

VINEYARDS IN

Neive. Province of Cuneo.

AVERAGE VINE AGE

Over 20 years.

VINEYARD EXPOSURE

Mostly south-facing.

SOIL TYPE

Marl-layered (clay-limestone soil).

YIELD

80 quintals per hectare.

VINIFICATION

Selected Nebbiolo grapes are transported from our vineyards to the cellar when the proper level of ripeness is reached. Then they undergo a conventional red wine-making process: fermentation and maceration occurs in stainless steel tanks with selected yeasts at controlled temperatures. Fermentation takes place with indigenous yeasts with frequent pumping-over for a minimum of 20 days. The wine must age for at least 26 months of which there must be a minimum of ten months in oak barrels. Sulphur dioxide additions are kept low.

TRAINING SYSTEM

Guyot-pruned. Low yield per hectare. Attentive canopy management via green pruning and selective thinning; minimal chemical treatments. Grapes are hand-picked in September or October.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Garnet intense red characterized by notes of morello cherry and berry. The refinement in oak barrels gives the wine a rich, velvety taste and complex tertiary aromas such as cocoa and vanilla. The mouthfeel confers a great structure with a full and intense aftertaste complemented by elegant tannins. The wine has the potential to age well over the years.

PAIRINGS

A perfect match with traditional Piedmontese dishes. It combines best with dishes that have a strong flavor. Traditional pairings for Barbaresco are rich meat focused dishes like braised short ribs, beef roasts, lamb or veal chops. Feathered game such as duck, goose, partridge, or quail are also excellent. For similar reasons, stewed rabbit, and wild boar make excellent companions to Barbaresco. It pairs well with earthy cheeses and game ragù with "tajarin".

TEMPERATURE AND STORAGE

The wine should be stored horizontally in a cool (about 15 °C) damp environment, away from direct sunlight.

AWARDS

Mentioned on the Espresso Wine Guide.

**GRADAZIONE ALCOOLICA
ALCOHOL BY VOLUME**

14%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE**

19° C

