

# BARBARESCO

D.O.C.G.



Il Barbaresco è una delle incarnazioni più nobili del vitigno nebbiolo, prodotto in un territorio non lontano da quello classico del Barolo, di assai limitata superficie, lungo il corso del Tanaro, immediatamente a nord di Alba, nei comuni di Barbaresco, Neive e Treiso e nella frazione albese di San Rocco Seno d'Elvio. Pur risalendo, secondo la leggenda, ai tempi di un insediamento Ligure e poi Romano di nome Barbaritium, la sua storia più credibile è relativamente recente in quanto la prima citazione documentata di questo vino fa riferimento ad una delle tante battaglie avvenute alla fine del 1700 durante la guerra tra le truppe austriache e quelle francesi comandate da Napoleone. In questo caso, dopo una momentanea vittoria austriaca a Genola, si festeggiò per l'appunto con il vino di Barbaresco.

I vigneti di Barbaresco crescono ad un'altitudine inferiore rispetto a quelli della vicina zona del Barolo e sono più "caldi" con una conseguente maturazione zuccherina precoce e tempi diversi per quella polifenolica.

**VITIGNO:** nebbiolo.

**TERRENO:** calcareo sabbioso.

**ALTITUDINE:** 250m. s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** sud.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot. 3500 ceppi per ettaro.

**VENDEMMIA:** nella prima metà del mese di Ottobre. Le uve, dopo diradamento e accurata selezione, sono raccolte manualmente al mattino in piccole cassette forate e consegnate nel pomeriggio in modo di mantenere i grappoli nelle condizioni ottimali per l'avvio del processo di vinificazione.

**VINIFICAZIONE:** dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito in vinificatori verticali a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 40 giorni a una temperatura iniziale di 23 °C che arriva gradualmente fino a 28 °C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno e le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia.

**INVECCHIAMENTO:** fermentazione malolattica e maturazione avvengono in botti di rovere di Slavonia da 40 Hl, per circa 18 mesi, cosa che conferisce al prodotto l'eleganza e l'austerità tipiche dei vini a base di Nebbiolo.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosso rubino brillante con possibili riflessi arancione.

**OLFATTO:** gradevole, intenso, etereo, con note floreali ed aromi di frutta secca.

**GUSTO:** caldo, pieno, austero ma vellutato, persistente ed armonico.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** primi con sughi di carne, brasati, faraone, selvaggina, batsoà (baciua), grive, formaggi stagionati.

**ALCOL:** 14,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 17 °C.

**CAPACITÀ:** 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO