

I Nebbioli



Barbaresco

• Barbaresco DOCG - 750 ml •

Il vitigno Nebbiolo, certamente il più prestigioso ed aristocratico d'Italia, coltivato da secoli in Piemonte, viene messo a dimora solamente sulle colline dei Comuni di Barbaresco, Treiso e Neive. Su queste colline, il terreno si presenta particolarmente fertile e ricco di sostanza organica e di microelementi, che contraddistinguono il Nebbiolo dalle altre varietà piemontesi. In seguito alla vendemmia che solitamente avviene nelle prime tre settimane di Ottobre, a seconda dell'andamento climatico dell'annata e sempre qualche giorno in anticipo rispetto a quella del Barolo. Le uve vengono fatte fermentare in acciaio ed alla temperatura controllata di 27°-30° per 10-12 giorni, con lisciviazioni frequenti e programmate. Dopo la svinatura il nuovo vino rimane in vasca fino al Settembre successivo quando ha inizio l'affinamento di 12 mesi in grandi botti di rovere francese da 110 ettolitri cadauna di capienza. Il Barbaresco in gioventù mostra un gradevole sapore fruttato anche se spesso ancora chiuso al palato, ed un finale tannico. A maturità rivela tipici aromi di viola, fiori secchi e spezie, mentre la grande ricchezza del bouquet si apre ed il finale, estremamente lungo, si ammorbidisce.

Vitigno	Nebbiolo 100%
Vinificazione	Diraspigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili.
Invecchiamento	Un anno in botti di rovere, un anno in bottiglia
Gradazione alcolica	14 % Vol. *
Garde probabile	12 anni*
Temperatura di servizio	18° C.
Accostamenti gastronomici	Ideale con selvaggina, piatti di carne o dai sapori intensi, formaggi di media e lunga stagionatura.

*Dati medi indicativi