

Nome: Barbaresco Canova DOCG

Vitigno: 100% Nebbiolo

Area di produzione: sottozona Canova in Neive (CN)

Tipo di terreno: calcareo - argilloso

Esposizione: Sud - ovest

Età delle viti: 20 anni

Metodo di raccolta: manuale durante la seconda decade di Ottobre

Processo di vinificazione: pigiatura molto dolce, con macerazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata, che dura circa 25 giorni con continui rimontaggi per estrarre il massimo del colore e del sapore

Invecchiamento: in botti grandi di rovere di Slavonia da 20/30 hl per 24 mesi

Affinamento: in bottiglie coricate per almeno sei mesi

Colore: granato con lievi riflessi arancioni

Profumo: completo e ricco, con sentori di violetta di sottobosco, di confettura e di speziato

Gusto: pieno, elegante, suadente, con finale delicatamente amarognolo, giustamente tannico

Abbinamenti gastronomici consigliati: predilige piatti saporiti e importanti come primi piatti ricchi e potenti a base di tartufo bianco d'Alba e funghi porcini; accompagna bene secondi piatti di carne come selvaggina, pollame, brasati e formaggi stagionati.