

Nome: Barbaresco DOCG

Vitigno: 100% Nebbiolo

Area di produzione: Neive – sottozona Rivetti

Tipo di terreno: Calcareo - argilloso

Esposizione: Sud-Est ; Sud-Ovest

Età delle viti: 19 anni

Metodo di raccolta: raccolta manuale durante la seconda decade di Ottobre

Vinificazione e fermentazione: Vinificazione in rosso in vasche d'acciaio con temperatura controllata; macerazione di almeno 25/30 giorni con continui rimontaggi per estrarre gli aromi

Invecchiamento: in botti di rovere di Slavonia, legni nuovi, di circa 20/30 ettolitri per 24 mesi

Affinamento: in bottiglie coricate per circa 6 mesi

Colore: granato scarico con riflessi arancioni

Profumo: etereo e intenso, con retrogusto di violetta, terra e spezie

Gusto: robusto, intenso e asciutto con un finale pieno e armonico.

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