



BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Questo vino proviene dalla vinificazione delle uve del vitigno Nebbiolo provenienti dai comuni di Barbaresco e di Alba, in colline esposte a sud quindi ben assolate. La vendemmia avviene verso metà ottobre. Dopo un'accurata selezione alla raccolta l'uva viene pigiata e lasciata fermentare per 10 giorni circa. Dopo la svinatura si effettuano diversi travasi per ottenere il vino limpido. Dopo almeno 1 anno in vasi vinari di acciaio inox si affina per un altro anno in botti di rovere. Per ultimo avviene l'affinamento in bottiglia per circa 6 mesi. Quindi viene commercializzato dopo oltre 2 anni e mezzo.

Alla degustazione è un vino rosso con riflessi granati e strie aranciate. Il profumo è gradevolmente di sottobosco, spezie e violette. Il sapore è pieno e delicato con un finale piacevolmente amaro-gnolo con una tannicità giocata su toni equilibrati. La gradazione è 13-13,5% vol.

È un vino superiore che si accompagna ai piatti di carne rossa (eccellente con gli arrostiti), selvaggina e con i formaggi stagionati. Va servito ad una temperatura sui 18° e stappato qualche ora prima di essere portato in tavola.

