

BARBARESCO DOCG

COMUNE: Treiso

ESPOSIZIONE: Ovest

VITIGNO: 100% Nebbiolo

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Pigiatura soffice dell'uva. Fermentazione con lieviti indigeni per circa 15 giorni a temperatura controllata, seguita da macerazione per assicurare un'ottimale estrazione del colore e dei tannini presenti nella buccia. In vasche di acciaio inox, durante la quale vengono effettuati periodicamente rimontaggi, per assicurare un ottimale estrazione del colore e dei tannini presenti nella buccia. In seguito alla fermentazione malolattica, il vino viene poi trasferito in botti di rovere, dove affina dai 12 ai 14 mesi. Al termine dell'affinamento in legno, viene travasato in vasche di cemento, dove rimarrà per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta fresco, con sentori di frutta secca e cuoio. Al palato si presenta morbido con un tannino dolce e tradizionale, elegante e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 – 17 gradi

