



Barbaresco D.o.c.g

VIGNETI

Nel comune di Barbaresco.

VITIGNO

100% Nebbiolo.

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene nella cantina di Barolo, autorizzata per ragioni di storicità alla vinificazione fuori zona. Già nei primi anni Sessanta alla importante produzione del Barolo è stata affiancata quella del Barbaresco, prodotto con gli stessi criteri di tipicità nel rispetto della tradizione.

La fermentazione viene effettuata in vasche di acciaio termocondizionate sulle bucce, per circa 15 – 20 giorni. Seguono la svinatura e l'affinamento di almeno due anni in botti di rovere di Slavonia di media capacità.

CARATTERISTICHE

Al colore rosso rubino con riflessi granata si accompagna un profumo persistente con sentori di spezie dolci e un sapore asciutto e intenso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-17 gradi.

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglie da 0,75 l.

