

BARBARESCO DOCG

Barbaresco DOCG è il vino di prestigio che incarna al meglio il terroir dove il Nebbiolo sa esprimere le sue qualità in questa denominazione.



denominazione

Barbaresco DOCG

tipologia

Vino rosso a denominazione di origine controllata e garantita

vitigno

Nebbiolo 100%

metodo di produzione

Vinificazione in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri e fermentazione a temperatura controllata di 27°C, macerazione di 10 giorni. Fermentazione malolattica consecutiva all'alcolica. Affinamento in botti di rovere per 18 mesi ed in bottiglia per altri 12 mesi

vista

Brillante ed intenso rosso rubino con riflessi lievemente aranciati

profumo

Netto, ampio con note di violetta, cannella, ciliegia e cuoio

sapore

Pieno, armonico, caldo con retrogusto persistente e piacevole

abbinamento

Vino corposo ed equilibrato che si adatta bene ai secondi piatti sia di carne bianche che di cacciagione in genere

temperatura di servizio

18-20 ° C

Disponibile anche Magnum



BARBARESCO DOCG

Barbaresco DOCG is the prestigious wine that best embodies the terroir where Nebbiolo knows how to express its qualities in this appellation.



denomination

Barbaresco DOCG

type

Red wine, denomination of controlled and guaranteed origin

grape variety

Nebbiolo 100%

production method

Red vinification with emerged cap with daily pumping over and fermentation at a controlled temperature of 27 ° C, maceration for 10 days. Alcoholic consecutive malolactic fermentation. Aging in oak barrels for 18 months and in bottle for another 12 months

view

Bright, intense ruby red with slightly orange reflections

nose

Clear, full with notes of violet, cinnamon, cherry and leather

taste

Full, harmonious, warm with a persistent and pleasant aftertaste

food pairing

Full-bodied and balanced wine that goes well with main courses of both white meat and game in general

serving temperature

18-20 ° C

Available also in Magnum

