



## Barbaresco

**Denominazione di Origine Controllata e Garantita**

**Varietà del vino:** 100% Nebbiolo

**Comune di produzione:** Neive

**Terreno:** Marne calcaree e stratificazioni sabbiose.

**Sistema di allevamento:** Controspalliera con potatura a gujot.

**Resa per ettaro:** 80 ql. uva.

**Lavorazione:** Selezioni dei grappoli in vigna. Fermentazione in vinificatori orizzontali.

**Maturazione:** 12 mesi in vasche di acciaio

**Affinamento:** Barriques di rovere francese da 225 lt.

**Grado Alcolico:** 14 % Vol.

**Caratteristiche:** Rosso granato tenue, con riflessi aranciati. Profumo persistente con note aromatiche, fragranti di viola, rosa e tabacco. Gusto armonico, morbido con tannini eleganti di grande struttura.

**Temperatura di servizio:** 20-22 °C

**Abbinamento consigliato:** Tagliatelle, risotti, carni speziate, stracotti e selvaggina.

