

M
MITO

LA LINEA MITO È
LA NOSTRA AMBIZIONE



BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

LA PRODUZIONE

Il **Barbaresco DOCG** nasce dai vigneti di nebbiolo che sorgono in peculiari zone con terreni **ricchi di calcare e di marne** tra i comuni di Barbaresco, Treiso, Neive e Alba ad altitudini comprese tra i 250 e 500 metri s.l.m..

La **vinificazione** di questo prodotto **inizia in acciaio** dove avviene la fermentazione a temperatura controllata; la **fase di macerazione a contatto con le bucce supera i 15 giorni**.

Dopo il completo svolgimento della fermentazione malolattica il Barbaresco DOCG viene messo ad affinare in **botti di rovere per un minimo di 12 mesi**.

LA DEGUSTAZIONE

Il Barbaresco è una delle prime denominazioni ad essere state riconosciute: insieme al Barolo è uno dei vini più rinomati di tutto il panorama Italiano.

Il **Barbaresco si contraddistingue per la sua eleganza** e nel bicchiere mostra un **brillante colore rosso granato**; i primi **sentori** che si riconoscono sono quelli **legati ai fichi secchi**, e alle spezie, che tendono a mutarsi in confettura con l'ossigenazione.

In bocca il Barbaresco DOCG non tradisce le aspettative e si dimostra elegante. Questo prodotto è l'ideale per accompagnare piatti elaborati come secondi di carne o cacciagione.



PRODUTTORI
IN CLAVESANA



www.inclavesana.it