

## Barbaresco

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



### Nella Vigna

**Vitigno**  
Nebbiolo

**Esposizione**  
Sud e sud-est

**Altitudine (s.l.m.)**  
400-450 metri s.l.m.

**Terreno**  
Terreni ricchi di calcare  
e di marne

**Sistema di allevamento**  
Guyot

**Età del vigneto**  
35-40 anni

**Densità dei ceppi**  
Non inferiore a 3.500

**Resa per ettaro**  
7,2 t/ha

**Vendemmia**  
Prima decade di ottobre



### In Cantina

#### Vinificazione

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. Completo svolgimento fermentazione malo-lattica.

**Affinamento**  
Botti di rovere per 24 mesi

**Grado Alcolico**  
14,5%

**Acidità minima**  
4,5 g/l



### Sulla Tavola

#### Caratteristiche

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.

**Temperatura di servizio**  
18°C

**Abbinamento consigliato**  
Questo prodotto è l'ideale per accompagnare piatti elaborati come secondi di carne o cacciagione.

