

Barbaresco

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Variety	Nebbiolo 100%
Soil	Sandy, calcareous
Exposure/Altitude	Est, south-East, West at 230-250 m a.s.l.
Training system	Guyot
Density per ha/Yield	4.500 vines/6 tons
Harvest	Manual picking in crates
Winemaking	Traditional long maceration with skin contact that lasts 12-15 days
Aging	Little oak barrels for 24 months
Colour	Ruby red with garnet reflections
Bouquet	Intense and fruity, reminiscent of violets, roses, berries and sweet spices
Taste	Full, vigorous, enveloping and rightly tannic on the finish pepper, licorice, tobacco, leather and smoked
Tasting	18-20°C
Pairing	Roasted beef dishes, game dishes and matured cheeses
Alcohol	14,5% vol
Bottles per year	1.000
Longevity/Storage	8-10 years/14-15°C

Vitigno	Nebbiolo 100%
Terreno	Sabbioso, calcareo
Esposizione/Altitudine	Est, Sud-Est, Ovest, 230-250 m s.l.m
Allevamento	Guyot
Densità dell'impianto/Resa per ha	4.500 viti /60 ql
Vendemmia	Manuale in cassette
Vinificazione	Fermentazione con lunga macerazione sulle bucce dai 12 ai 15 giorni
Maturazione	Il vino matura in piccole botti di legno e in barriques per almeno 24 mesi
Colore	Rosso rubino con riflessi granati
Profumo	Intenso e fruttato, ricorda la violetta, la rosa, i frutti di bosco e le spezie dolci
Gusto	Pieno, robusto, avvolgente e giustamente tannico sul finale
Degustazione	18-20°C
Abbinamenti	Arrosti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati
Gradazione alcolica	14,5% Vol
Bottiglie annue	1.000
Longevità/Conservazione	8-10 anni/14-15°C



vaudanogaggie
Cisterna d'Asti

