

BARBARESCO D.O.C.G.



formati disponibili

Lt. 0,75 -1,50 - 3

a seconda delle annate

Il Barbaresco è vino 'unico', molto speciale ed indimenticabile.

Il suo carattere deriva dall'area di produzione con fertili terreni e da persone sagge capaci di creare meraviglie.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: vigneti di medio-alta collina (300-400 m slm) con varie esposizioni: sud, sud-est

Tipologia del terreno: Miocene-elveziano con marne calcaree

Vinificazione:

La raccolta dell'uva è fatta a mano tra la prima e la seconda decade di ottobre.

La fermentazione è tradizionale, effettuata a temperatura controllata e con una durata di 10-15 giorni, con rimontaggi per ottimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche.

Maturazione

Minimo due anni in botti grandi di rovere di Slavonia e sei mesi in bottiglia

Note di degustazione.

Rosso brillante con riflessi granti.

Bouquet ricco ed intenso, note di viola e frutta a bacca scura.

Austero, ricco di aromi fruttati e lievi tannini.

Vino con grande struttura per un lungo invecchiamento.

Abbinamenti gastronomici:

Perfetto con piatti a base di carne rossa, agnello, formaggi

E' compagno perfetto per il dopocena.

Temperatura di servizio: 18-20°C


CASETTA[®]
Casa Vinicola

PIEMONTE - ITALY info@flli-casetta.it

www.flli-casetta.it

tel +39 0173 65010 fax +39 0173 65177