

BARBARESCO MAGALLO D.O.C.G.



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.

Magallo è una speciale selezione ottenuta da uve provenienti da vigneti in Treiso

Uve: Nebbiolo 100%

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

Tipologia del terreno: origine tortoniana, caratterizzato da strati di marne compatte grigie, alternati a strati di sabbia

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 tre anni in grandi botti di rovere, seguito da 6 mesi in bottiglia

Note di degustazione

Rosso limpido con riflessi granati che con gli anni diventano aranciati. Bouquet elegante con note di frutta matura, delicatamente speziato. Intenso, pieno ed avvolgente in bocca. Ricco di aromi che ricordano il bouquet. Lungo finale. Grande struttura per lungo invecchiamento.

Abbinamenti gastronomici

Perfetto con i piatti importanti e ricchi di sapore, arrostiti e brasati, con formaggi di media e lunga stagionatura.

Ottimo per il fine cena.

Temperatura di servizio: 18°-20° C

formati disponibili

Lt. 0,75 - 1,50 - 3

a seconda delle annate



PIEMONTE - ITALY info@flli-casetta.it

www.flli-casetta.it

tel +39 0173 65010 fax +39 0173 65177