



formati disponibili
Lt. 0,75 -1,50 - 3
a secondo delle annate

BARBARESCO RISERVA 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.

Prodotto solo nelle migliori annate, è ottenuto da uve raccolte nei vigneti di proprietà situati in una magnifica posizione collinare. Il diradamento dei grappoli ed il prolungamento della maturazione in vigna conferiscono all'uva la massima concentrazione per la produzione di questo grande vino

Vitigni: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: vigneti di medio-alta collina (250-300 m slm) con esposizione a sud, sud-ovest

Tipologia del terreno: caratterizzato da marne argillose-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 cinque anni in grandi botti di rovere di Slavonia

Questo vino al termine dell'affinamento non è sottoposto a chiarifiche o filtrazioni. Un lieve sedimentato è un segno di autenticità inconfondibile.

Note di degustazione

Il colore è rosso granata con riflessi aranciati con il passare degli anni. Bouquet intenso, etereo. Note di confettura e lievi spezie.

In bocca è ben equilibrato, pieno e austero. Fini tannini ed un lungo finale. Grande struttura per un lungo invecchiamento.

Abbinamenti gastronomici

Grande vino da meditazione, si riscopre ogni volta migliore e dalle infinite emozioni.

Perfetto è l'abbinamento ai piatti importanti della cucina Piemonte ed internazionale.

Temperatura di servizio: 18-20° C


CASETTA[®]
Casa Vinicola

