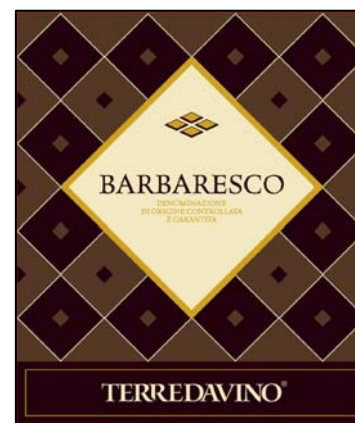


BARBARESCO D.O.C.G.

Vitigni utilizzati:	Nebbiolo 100 %
Resa media:	50 hl/ettaro
Gradazione alcolica:	13,50 % vol.
Temperatura di servizio:	18 – 20° C



Il Barbaresco deriva la propria denominazione da un antico borgo delle Langhe, a pochi chilometri da Alba. La particolarità di questo vino dipende dalla sensibilità al clima delle varietà del vitigno Nebbiolo (100%) che producono un vino organoletticamente diverso da quello ottenuto dallo stesso vitigno nel vicino comune di Barolo.

Questa selezione deriva da alcuni splendidi vigneti siti presso i comuni di Barbaresco e di Treiso (CN). Ha una gradazione alcolica di 13,50% ed un invecchiamento di almeno 2 anni di cui la metà in botti di rovere.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore:	rosso rubino con riflessi granata
Profumo:	intenso, etereo, gradevole, che ricorda la viola
Sapore:	asciutto, pieno, robusto, delicatamente tannico, vellutato ed armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI CONSIGLIATI:

Il Barbaresco si sposa perfettamente con formaggi stagionati, primi piatti corposi e carni rosse, in particolare Lepre al Civet, Fagiano in Salmi e Risotto mantecato al Barbaresco.

BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE:

Ballon



Conservazione: in ambiente fresco e al riparo dalla luce, da consumare preferibilmente entro 10 anni dalla vendemmia.