



BARBARESCO D.O.C.G.

INFORMAZIONI TECNICHE:

Vitigno:	Nebbiolo
Resa media:	50 hl/ettaro
Gradazione alcolica:	14,0 % vol. $\pm$ 0,5
Zuccheri:	< 2 gr./l
Acidità totale:	5,50 gr/l $\pm$ 0,5

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Il Barbaresco è tra i più noti vini rossi piemontesi, la sua particolarità dipende dalla sensibilità al clima della varietà del vitigno Nebbiolo che, coltivato nel cuore dell'area della denominazione del Barbaresco, dà origine a grandi vini rossi da invecchiamento.

Questa Selezione segue una maturazione di 2 anni di cui la metà in botti di rovere per affinare la sua longeva e nobile struttura.

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:

Si abbina perfettamente alle ricette della cucina piemontese come il Risotto mantecato al Barbaresco e le Tagliatelle al tartufo. Ottimo anche per accompagnare formaggi stagionati, carni rosse e selvaggina in particolare Lepre al Civet e Fagiano in Salmi.

Ideale per le serate importanti.

Temperatura di servizio: 18 - 20° C

Referenza	Formato	EAN bottiglia	Imballo	Dimensione imballo	Peso imballo	Pallet	Box Pallet	Box Pallet
Barbaresco DOCG	cl 75	8007430 102108	6 pz x ct	cm 24x16x31	kg 7,7	105 ct = 5x21	108bt = 3x36	144 bt = 4x36