

Barbaresco DOCG

Regione:	Piemonte
Provincia:	Cuneo
Uvaggio:	esclusivamente vitigno Nebbiolo
Vinificazione:	in acciaio inox. Fermentazione a temperatura controllata sui 27° C, ricorso alla tecnica del délestage e svinatura a fine fermentazione.
Conservazione:	legno per almeno 9 mesi in botti di medie/ grandi dimensioni.
Colore:	rosso rubino più o meno intenso a seconda delle annate, riflessi arancione all'invecchiamento.
Profumo:	di viola mammola che si accentua con l'invecchiamento.
Invecchiamento:	invecchiamento da 4 o 5 anni fino ai 15-20 anni.
Gradazione alcolica:	Minimo 12,5 gradi % vol, normalmente fra i 13,5-14,5 gradi % vol.
Temperatura:	18°-20°
Abbinamenti:	Civet, brasati, arrosti, piatti e formaggi importanti.
Bicchieri:	Calice Barbaresco – Calice Balloon