

IN VIGNA

Denominazione

Barbaresco DOCG

Vitigno

Nebbiolo

Vigneto

Uve provenienti da vigneti diversi nel Comune di Neive

Densità per ettaro

5000 ceppi/ettaro

Sistema di Allevamento

Guyot

Epoca di Raccolta

I / II decade di Ottobre

Fitofarmaci

Rame e zolfo

Diserbo

Meccanico

IN CANTINA

Macerazione

10-15 giorni di macerazione postfermentativa a cappello sommerso

Fermentazione

15 giorni di fermentazione in vasche termocontrollate

Filtrazione

Non si ricorre a filtrazione

Affinamento

18 mesi in botte grande

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista si presenta rosso granato. Il naso gioca su note fresche e piacevoli di frutti rossi dolci macerati con nuance di rosa. In bocca è succoso, pur mantenendo equilibrio e leggiadria. La chiusura è balsamica. Temperatura di servizio suggerita: 14-15° C.