



BARBARESCO DOCG

Vitigni

100% Nebbiolo

Zona di Produzione

Piemonte; nel cuore delle Langhe e Monferrato - Patrimonio dell'umanità UNESCO.

Vinificazione

La vendemmia delle uve 100% Nebbiolo è seguita dalle operazioni di diraspatura, pigiatura e fermentazione, che avviene a temperatura controllata tra i 25° e 30°C per circa 3 settimane. 26 mesi di invecchiamento di cui 9 in botti grandi, grazie ai quali il vino si impreziosisce di importanti note evolutive raffinate.

Caratteristiche

Di un colore rosso rubino intenso, un profilo olfattivo elegante e complesso con note di viola, frutti rossi, delicate nuances terziarie, speziate e tostate. Al palato è intenso e ampio, con aromi fruttati, eterei e terziari. Armonioso e vellutato, ha tannini morbidi, una piacevole freschezza e sapidità. Finale molto lungo e persistente.

Abbinamenti

Ottimo con arrosti o brasati di carne rosse e bollito misto.

Temperatura di Servizio

16°-18°C

Potenzialità di invecchiamento in bottiglia

6-8 anni

Bottiglia

Bordolese Antica

Dati analitici

Alcool: 14 %vol.

Zuccheri: max 4 g/l

*Casali
del
Barone*



SCHENK
ITALIAN · WINERIES