

Barbaresco DOCG

- ⇒ *Denominazione* | BARBARESCO DOCG
- ⇒ *Zona di produzione* | Nel territorio dei comuni di Barbaresco, Neive, Treiso e nella frazione di San Rocco Seno d'Elvio di Alba
- ⇒ *Vitigno* | Nebbiolo
- ⇒ *Resa massima per ettaro* | 80 q.li (5440 lt, 7253 bt)
- ⇒ *Gradazione alcolica minima* | 12 %
- ⇒ *Invecchiamento obbligatorio* | Due anni di cui almeno 9 mesi in botte
- ⇒ *Qualificazioni* | Qualora sia sottoposto ad un periodo d'invecchiamento di 4 anni può portare la qualifica "Riserva"
- ⇒ *Longevità* | Dagli 8 ai 25 anni a seconda dell'annata
- ⇒ *Caratteristiche organolettiche* | Colore rosso granato con riflessi arancioni; profumo etereo, gradevole ed intenso; sapore asciutto, pieno e delicato, vellutato, giustamente tannico
- ⇒ *Abbinamenti* | Tradizionalmente abbinato con piatti tipici della cucina piemontese, è ideale con la selvaggina, piatti di carne o dai sapori intensi, funghi porcini e formaggi maturi
- ⇒ *Servizio* | In ampi calici alla temperatura di circa 18°C
- ⇒ *Produzione nel 2016* | 4.804.880 bottiglie e 738 ha