



Barbaresco *docg*

Azienda vitivinicola: Voghera



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali

Barbaresco *docg*



VARIETÀ UVA:

100% Nebbiolo

ZONA:

Neive

AZ AGRICOLA:

Voghera

TERRENO:

Terreno misto, marnoso, sabbioso, che conferisce al vino un colore rosso rubino intenso.

PERIODO RACCOLTA:

A mano nel mese di ottobre.
NO IRRIGAZIONE ARTIFICIALE

VINIFICAZIONE:

Pigiatura soffice delle uve; macerazione per 10/12 giorni in vasche d'acciaio.

INVECCHIAMENTO:

Affinamento in botte di rovere *Allier* per 1 anno.

CONSERVAZIONE:

Bottiglia coricata e al riparo dalla luce, in ambiente fresco ed a temperatura costante.

ANALISI VISIVA:

Rosso rubino con tonalità brillanti.

ANALISI OLFATTIVA:

Intenso e delicato con sentori di violetta, sottobosco e spezie.

ANALISI GUSTATIVA:

Secco, armonico e giustamente tannico.
(VIGOROSO)

GRADAZIONE:

13,50% vol.

ABBINAMENTO:

Piatti ricchi di sapori, arrostiti, selvaggina e formaggi forti.

TEMPERATURA:

18°C