



# 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