



BARBARESCO DOCG FAUSONI RISERVA

Vitigno: Nebbiolo.

Provenienza: Vigneto Fausoni nel comune di Neive.

Altitudine: 320 m.

Esposizione: sud-ovest.

Viti/Ha: 3.500.

Sistema di allevamento: guyot.

Terreno: marnoso, argilloso e bianco tufaceo

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 28°.

Segue fermentazione malolattica in legno.

Invecchiamento: 48 mesi in botti grandi di rovere francese e slavo. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso granato con sfumature rubino.

Aroma: ricco, grande complessità, sentori di liquirizia, tabacco, cacao e goudron.

Sapore: sorprendente concentrazione ed eleganza con tannini dolci e grande lunghezza.

Abbinamento: ideale con brasati, cinghiale in salmi e selvaggina.

Temperatura di servizio: 18°C.



0,75 - 1,5 - 3 - 5 l



NOTE
