



BARBARESCO DOCG GALLINA

Vitigno: Nebbiolo.

Provenienza: Vigneto Gallina
nel comune di Neive.

Altitudine: 320 m.

Esposizione: sud-est.

Viti/Ha: 3.500.

Sistema di allevamento: guyot.

Terreno: arenario, calcareo, marnoso e limoso.

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: 18 mesi in botticelle di rovere francese da 500 litri e a seguire altri 18 mesi in botti grandi. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino, tendente al granato.

Aroma: sentori di frutta, spezie e caffè.

Etereo con note di cioccolato e tabacco con un gradevole speziato finale.

Sapore: tannino austero, di grande struttura ed eleganza.

Abbinamento: ottimo con brasati e stracotti, fonduta con tartufo e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C.



0,75 l



NOTE
