



BARBARESCO CRU NERVO



Pregiato e importante vino rosso secco, nobile ed austero, ottenuto dalla vinificazione, con lunga macerazione, d'uve perfettamente mature, rigorosamente scelte provenienti da un vigneto antico e vocato. E' un vino di grande struttura, buona alcolicità e grande armonia. Ottimo accompagnamento per piatti importanti, carni grigliate, selvaggina e formaggi.

Denominazione: Barbaresco. d.o.c.g.

Comune: Treiso. Cru: Nervo

Esposizione solare: Sud-Evest.

Vitigno: Nebbiolo (Lampia, Michet).

Tipo di Allevamento: Guyot ad archetto.

Invecchiamento: Avviene, per un anno, in botti tradizionali di rovere di Slavonia media capacità, ed in parte in fusti di Rovere francese da 5 Hl.

Vinificazione: Le uve scelte, vengono raccolte a maturazione completa e avviate immediatamente alla vinificazione.

La fermentazione del mosto a contatto delle bucce si prolunga per 15-20 giorni con frequenti rimontaggi ed energiche follature. Particolare cura per l'immediato svolgimento della fermentazione malolattica.

Colore: Rosso rubino intenso con piacevoli riflessi granato che si accentuano con la maturazione.

Profumo: Intenso, speziato e vanigliato, complesso volgente all'etereo, molto persistente.

Gusto: Austero, di grande struttura, tannini evidenti ma dolci, armonico e vellutato.

Superficie: 1,68 Ha. Maturazione: In bottiglia fino al raggiungimento del secondo anno di vita.

Resa di Vino per Ettaro: 52,00 Hl.