



BARBARESCO CRU CASTELLIZZANO



Pregiato e importante vino rosso secco, nobile e 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, buon'alcolicità e grand'armonia. Ottimo accompagnamento per piatti importanti, carni grigliate, selvaggina e formaggi.

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

Comune: Treiso. Cru: Castellizzano.

Esposizione solare: Sud-Est. 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 di Francia 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 12-15 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, complesso volgente all'etereo, molto persistente.

Gusto: Austero, di grande struttura, armonico e vellutato.

Superficie: 1,30 Ha. Maturazione: In bottiglia fino al raggiungimento del secondo anno di vita.

Resa di Vino per Ettaro: 52,00 Hl.