

BARBARESCO

Denominazione di Origine Controllata E Garantita

VITIGNI

Uve: Nebbiolo
Sistema di allevamento: spalliera
Ceppi per ettaro: 5000
Terreno: calcareo sabbioso
Altitudine: 250 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: prima metà del mese di ottobre
Resa: 100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito in vinificatori verticali a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 15 giorni a una temperatura iniziale di 23 °C che arriva gradualmente fino a 28 °C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno e le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia fermentazione malolattica e maturazione avvengono in botti di rovere di Slavonia, cosa che conferisce al prodotto l'eleganza e l'austerità tipiche dei vini a base di Nebbiolo

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso brillante
Profumo: gradevole, intenso, etereo, con note floreali ed aromi di frutta secca
Sapore: caldo, pieno, austero ma vellutato, persistente ed armonico

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 14,5% vol
Estratto secco netto: 28 g/l
Zuccheri riduttori: 1 g/l
Acidità totale: 5,3 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Primi con sughi di carne, brasati, faraone, selvaggina, formaggi stagionati
Note di servizio: stappare almeno un'ora prima del consumo, servire alla temperatura di 16-18°C

VINEYARD

Grapes: Nebbiolo
Training system: espalier
Stumps per hectare: 5000
Soil: calcareous, sandy
Altitude: 250 m/s.l.m.
Harvest: first half of October
Yield: 100 q.li/Ha

VINIFICATION

After destemming the grapes, the must is transferred to temperature-controlled vertical vinifiers. The alcoholic fermentation with maceration lasts about 15 days at an initial temperature of 23 °C which gradually reaches up to 28 °C in order to extract the aromas derived from the vine and the polyphenolic substances present inside the skin. Malolactic fermentation and maturation take place in Slavonian oak barrels of 40 Hl, for about 18 months, which gives the product the elegance and austerity typical of wines made from Nebbiolo

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: bright red
Parfum: pleasant, intense, ethereal, with floral notes and aromas of dried fruit
Taste: warm, full, austere but velvety, persistent and harmonious

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 14,5% vol
Net dry extract: 28 g/l
Reducer sugars: 1 g/l
Total acidity: 5,3 g/l
Total sulphites: 90/100 mg/l

FOOD MATCHING

Main courses with meat sauce, braised meat, faraona, venison or aged cheeses
Service notes: open at least one time before consumption, served at 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Nebbiolo
Rebzüchtung: spalier
Rebstöcke pro Hektar: 5000
Boden: kalkhaltig, sandig
Höhe: 250 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: erste Hälfte Oktober
Trauben: 100 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Nach dem Entrasten und Pressen der Trauben wird der Most in vertikale Weinbereitungsanlagen mit kontrollierter Temperatur überführt. Die alkoholische Gärung mit Mazeration dauert ca. 15 Tage bei einer anfänglichen Temperatur von 23 °C, welche allmählich auf 28 °C ansteigt, um die aus der Rebsorte gewonnenen Aromen und die in der Schale vorhandenen polyphenolischen Stoffe besser extrahieren zu können. Malolaktische Gärung und Reifung in slawonischen Eichenfässern von 40 hl, für etwa 18 Monate, was dem Produkt die typische Eleganz und Strenge der Nebbiolo-Weine verleiht

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: leuchtend rot
Bukett: angenehm, intensiv, ätherisch, mit blumigen Noten und Trockenfruchtaromen
Geschmack: warm, voll, streng aber samtig, anhaltend und harmonisch

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 14,5% vol
Trocken Extrakt: 28 g/l
Restsüsse: 1 g/l
Säuregehalt: 5,3 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Vorspeisen mit Fleischsauce, Schmorbraten, Perlhuhn, Wild oder gereiftem Käse
Serviertemperatur: mindestens eine Stunde vor dem Verzehr entkorken, bei 16-18°C servieren



Nebbiolo



16-18°C



14,5% vol



750 ml