

BARBARESCO RISERVA D.O.C.G.

VITIGNO

Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Barbaresco, Neive, Treiso e parte della frazione San Rocco Seno d'Elvio d'Alba. La Tenuta Cappallotto, in Serralunga d'Alba, possiede la specifica autorizzazione ministeriale per la vinificazione e l'affinamento del Nebbiolo da Barbaresco, fuori dall'area di produzione.

RESA PER ETTARO

50 ettolitri.

VINIFICAZIONE

L'uva, raccolta a mano, è diraspata e pigiata in modo soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata. La durata della macerazione è di circa 25 giorni.

AFFINAMENTO

Il periodo d'affinamento obbligatorio è di quattro anni; esso avviene in botti di rovere di Slavonia da 30 e 50 hl per circa tre anni; dopo di ciò termina l'affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso granato, al profumo è etereo, gradevole e intenso, ricorda la violetta e la rosa appassita, ciliegia sotto spirito, vaniglia, tabacco, tartufo e pepe. Il sapore è pieno, robusto, austero ma vellutato ed armonico.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Piatti a base di carne rossa, brasati e selvaggina di piuma, come fagiani e pernici, formaggi, anche stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 C°. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima di servire.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % Vol.

