

## BARBARESCO DOCG

2013

### Note tecniche

**Esame visivo:** colore rosso rubino intenso con riflessi granato, consistente.

**Esame olfattivo:** intenso, complesso, fine, fruttato e floreale con note balsamiche, etereo.

**Esame gustativo:** caldo e morbido, di corpo, fresco, molto persistente e armonico.

**Provenienza:** Barbaresco.

**Altitudine:** circa 300 m s.l.m.

**Caratteristiche del suolo:** sabbioso, calcareo, con esposizione a Sud-Ovest.

**Superficie:** circa 2 Ha

**Vitigno:** Nebbiolo, vigneto di 40 anni.

**Forma di allevamento e potatura:** controspalliera con potatura a Guyot.

**Vinificazione:** diraspapigiatura soffice dell'uva appena raccolta, fermentazione spontanea alla temperatura di 30° C con macerazione sulle bucce per circa 15 giorni. Fermentazione malolattica spontanea in acciaio. Affinamento in piccoli botti di rovere di Slavonia per 24 mesi.

**Temperatura di servizio:** 18° C

**Grado Alcolico:** 14% Vol

### Note di degustazione

Il vigneto è stato piantato circa 40 anni fa e le radici delle sue viti, ormai profonde, traggono dai terreni dell'azienda peculiarità che donano ogni anno un vino dall'inconfondibile personalità e continuità qualitativa. Si presenta di un bel colore rosso rubino con riflessi granato. All'olfatto spiccano le note balsamiche, che richiamano le caratteristiche del suolo di provenienza, unite a sentori più speziati di cannella e noce moscata. In bocca spiccano la sua eleganza, pienezza e lunga persistenza. È un vino che nasce per accompagnare le grandi carni, di selvaggina o di cacciagione, i formaggi stagionati o anche una piacevole serata in compagnia.



## BARBARESCO DOCG 2013

### Technical Sheet

**Visual examination:** deep ruby red with garnet red reflections, robust.

**Olfactory examination:** intense, complex, fine, fruity and floral with balsamic hints, ethereal.

**Taste examination:** warm and smooth, full-bodied, fresh, very persistent and harmonious.

**Origin:** Barbaresco.

**Altitude:** about 300 m above sea level.

**Characteristics of the soil:** sandy and calcareous soil, southwest facing slopes.

**Area:** about 2 ha

**Grape variety:** Nebbiolo, 40-year-old vines.

**Training and pruning:** counter, Guyot pruning.

**Vinification:** soft pressing of freshly harvested grapes, spontaneous fermentation at 30°C with maceration on the peels for approximately 15 days. Spontaneous malolactic fermentation carried out in stainless steel. 24-month refinement in small Slavonian oak barrels.

**Serving Temperature:** 18° C

**Alcohol by Volume:** 14% Vol

### Tasting Notes

The vineyard was planted approximately 40 years ago and having reached a certain depth, the roots of its vines derive from the soil particular characteristics that every year yield a wine with an unmistakable personality and unfaltering quality. The color is ruby red with garnet reflections. Balsamic notes stand out in the aroma, referencing the characteristics of the soil this wine comes from, as well as spicier hints of cinnamon and nutmeg. On the palate, it is elegant, full, and persistent. This wine was made to go with grand meat dishes, especially game, and with ripened cheeses and it is perfect for entertaining in the evening.

