

# BARBARESCO

d.o.c.g.

*Serraboella*



VITIGNO 100% Nebbiolo

ZONA DI ORIGINE Comune di Neive, vigna Serraboella, foglio di mappa n. 18, particelle 47, 54, 660, 661, 665

SUOLO Calcareo, strati di marne compatte grigie alternati a strati di sabbia; tessitura franco limoso-sabbiosa

ESPOSIZIONE Sud - Ovest

ALTITUDINE 300 m.s.l.m.

NOTE CULTURALI Vigneto messo a dimora nel 1969; sesto d'impianto di 3500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a controspalliera.

PERIODO DI RACCOLTA Prima decade di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione spontanea del mosto in tini di rovere; la macerazione si protrae per un periodo di 15 - 20 giorni con frequenti e leggere irrorazioni delle bucce.

AFFINAMENTO In botti di rovere francese di media capacità (15 - 30 hl) per 2 anni con il minimo dei travasi indispensabili. Nessun trattamento precede l'imbottigliamento. Elevazione in bottiglia per almeno 12 mesi.

ROSSO GRANATO CON RIFLESSI ARANCIATI.

IL PROFUMO È GRADEVOL E INTENSO, RICORDA LA VIOLA MAMMOLA, LA LIQUIRIZIA, CON NOTE DI FRUTTA ROSSA MATURA.

DAL SAPORE ASCIUTTO, VELLUTATO, DI STRUTTURA TANNICA FINE E PERSISTENTE.

note \_\_\_\_\_