

BARBARESCO *Terre dei Roveri*

Denominazione di Origine Controllata

RED WINE / VINO ROSSO

PRODUCT OF ITALY / PRODOTTO IN ITALIA

Net. Cont. 750 ml



Grapes: Nebbiolo 100%

Harvest: The integrity of the bunches at the time of crushing is safeguarded with the use of manual and mechanical techniques.

Vinification and Refinement: Crushing and destemming; fermentation in stainless steel at a controlled temperature of 28-30°C; maceration on the skins for 12 days, with daily pumping of the must over the cap. Aged for 18 months in large oak casks and further maturation in bottle.

Tasting Notes: Ethereal, with balsamic sensations, elegant and long, with excellent structure.

Food Pairing: Pigeon, roast turkey, shin of veal, mature cheeses.

Suggested Serving temperature: 17°-19° C.

Uvaggio: Nebbiolo 100%

Vendemmia: L'integrità dei grappoli al momento della pigiatura è salvaguardata con l'utilizzo di tecniche tradizionali manuali e meccaniche.

Vinificazione e Affinamento: Pressatura e diraspatura; fermentazione in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di 28-30°C; macerazione sulle bucce per 12 giorni con rimontaggi del mosto giornalieri. Invecchiato in botti di rovere per 18 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

Note degustative: Etereo, balsamico, elegante e persistente con eccellente struttura.

Abbinamenti: Piccione, tacchino arrosto, stinco di vitello, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio suggerita: 17-19°C