

## BARBARESCO RED LABEL

**TIPOLOGIA:** Vino rosso con affinamento in legno di quercia

**VITIGNO:** 100% Uve Nebbiolo.

**DESCRIZIONE GENERALE:** Coltivazione pregiata delle nostre Langhe, le sue origini risalirebbero già al periodo barbarico, assumendone poi chiaramente la radice etimologica. Massima espressione del Nebbiolo, nobile e di ampio respiro internazionale, il Barbaresco porta con sé tutti i profumi tipici della sua zona: sottobosco, muschio, frutta matura e mentuccia gli conferiscono una pienezza espressiva difficilmente riscontrabile in altri vini. Il richiamo generoso ai sapori della propria terra natia e alla sua gastronomia, lo rendono particolarmente adatto ad accostamenti con secondi piatti.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Di colore rosso granato, dai riflessi aranciati, pizzica l'olfatto con le sue note di eucalipto e mentuccia, per poi presentarsi al naso in tutta la sua maturità, con intensi profumi di liquirizia, spezie, frutti maturi e vaniglia. Al palato raggiunge la perfetta armonia, alternando alla robustezza e austerità del suo sapore, passaggi gustativi caldi e vellutati.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Le uve vengono raccolte manualmente verso la fine del mese di ottobre. La vinificazione segue scrupolosamente i criteri della tradizione e del disciplinare del Barolo. La fermentazione dura circa 15 giorni, a una temperatura controllata di 27°C. Per permettere al vino di arricchirsi del tannino e degli estratti necessari per formare la sua struttura nobile e longeva, in primavera viene posto in grandi botti di legno di rovere, dove si affina per almeno due anni. Successivamente, in base alle annate, si decide se debba rimanere a riposo per altri sei mesi, oppure sia pronto per l'imbottigliamento. Termina il suo affinamento in bottiglia per circa 6 mesi, prima di essere messo in commercio

## ESAME ORGANOLETTICO

**GRADO ALCOLICO:** 14% vol.

**BOTTIGLIA:** Bordolese

**TAPPO:** Sughero 24 x 40

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16° - 18°

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** Calice abbastanza ampio a tulipano

**TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:** 10 anni e oltre

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** La lunga persistenza lo rende ottimo per gli accostamenti a piatti di carne rossa della grande cucina nazionale e internazionale, selvaggina, cacciagione, brasati, piatti tartufati, risotti, formaggi dal sapore forte e intenso.