

Barbaresco DOCG

Barbaresco classico prodotto con uve provenienti dai comuni di Treiso e Barbaresco. Consigliato con piatti saporiti, carni grigliate e formaggi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Denominazione: Barbaresco DOCG

Comune: Treiso, Barbaresco

Esposizione solare: Sud, Sud-Est, Sud-Ovest

Superficie: 21 Ha

Resa per ettaro: 50,00 HI

Vitigno: Nebbiolo

Tipo di allevamento: Guyot

Vinificazione: 40-60 giorni in vasche di acciaio inox a cappello sommerso.
Temperatura controllata

Invecchiamento: 18 mesi in botti di rovere di Slavonia

Colore: Rosso granato con riflessi rubino

Profumo: Intenso con sentori di pepe, cioccolato e liquirizia

Gusto: Armonico e vellutato, con tannini morbidi



Cantina Pertinace

Località Pertinace, 2/5 - 12050 Treiso CN
t. 0173 442238 - f. 0173 442238 - pertinace@pertinace.it
pertinace.it