

Barbaresco DOCG “Castellizzano”

Barbaresco nobile ed austero, ottenuto dalla vinificazione di uve Nebbiolo provenienti dalla MGA Castellizzano. Consigliato con piatti saporiti, carni grigliate, selvaggina e formaggi.

Denominazione: Barbaresco DOCG

Comune: Treiso

Cru: Castellizzano

Esposizione solare: Sud-Est

Superficie: 1,20 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 rubino intenso con riflessi granato che si accentuano con l'invecchiamento

Profumo: Intenso, complesso, con sentori di caffè e cacao, frutti rossi maturi

Gusto: Buona struttura, con tannini morbidi e spiccata acidità



Cantina Pertinace

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