

Barbaresco DOCG

“Marcarini”

Barbaresco tradizionale ed elegante, prodotto con uve Nebbiolo coltivate nella MGA Marcarini. Equilibrato e morbido, consigliato in abbinamento ai piatti più raffinati della cucina piemontese ed internazionale.

Denominazione: Barbaresco DOCG

Comune: Treiso

Cru: Marcarini

Esposizione solare: Sud-Ovest

Superficie: 3,60 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

Profumo: Complesso, con sentori di ciliegia e frutti rossi

Gusto: Elegante, morbido e bilanciato. Persistente al palato



Cantina Pertinace

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