

Barbaresco DOCG

Grande Barbaresco classico prodotto con uve provenienti dai comuni di Treiso e Barbaresco. Sono accompagnamento ideale i piatti gustosi, le carni grigliate, la selvaggina e i formaggi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Denominazione: Barbaresco DOCG

Comune: Treiso e Barbaresco

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

Superficie: 21 Ha

Resa vino per ettaro: 50,00 Hl

Vitigno: Nebbiolo (Lampia, Michet)

Tipo di Allevamento: Guyot ad archetto

Vinificazione: La fermentazione del mosto, a contatto delle bucce, si prolunga per 12-15 giorni con frequenti rimontaggi ed energiche follature. A fine fermentazione la fermentazione si prolunga per circa 30 giorni con il sistema a cappello sommerso. La fermentazione malolattica avviene nei tempi immediatamente successivi.

Invecchiamento: 18 mesi in botti tradizionali di rovere di Slavonia di media capacità.

Colore: Granata con riflessi rubino.

Profumo: Intenso, con sentori di pepe, cioccolato e liquirizia.

Gusto: Armonico e vellutato, di facile approccio.



Cantina Pertinace

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