



PRODOTTO IN ITALIA
PIEMONTE



BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

due, per caso



VITIGNO

100 % Nebbiolo



ZONA DI PRODUZIONE

Treiso (CN)



TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso
con marne blu



ESPOSIZIONE

Sud - Ovest

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano e sottoposte a criomacerazione di 48 ore a 4 °C, seguita da fermentazione alcolica con le bucce, includendo una porzione di grappolo intero, per circa 10 giorni.

La fermentazione malolattica avviene spontaneamente in botti di legno, dove il vino affina per 24 mesi.

AFFINAMENTO



24 mesi in barriques
e botte di rovere da
25 hl

SERVIZIO



TEMPERATURA
16-18°



CALICE CONSIGLIATO
Ampio, tipo balloon

NOTE DI DEGUSTAZIONE



VISTA

Rosso granato intenso
con riflessi rubini.



OLFATTO

Bouquet ampio e raffinato con
note di frutta rossa matura
(ciliegia, lampone), lievi sentori
di rosa appassita, liquirizia,
spezie dolci, tabacco e cacao.



PALATO

Pieno, elegante e armonico. Tannini setosi e ben integrati, ottima
struttura e persistenza lunga e avvolgente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI



TRADITIONAL

Risotto ai funghi
porcini e nocciole
tostate



ORIGINAL

Tacos di manzo
affumicato



FUSION

Gyoza di anatra
e funghi shiitake



PREMIUM

Filetto di cervo
al tartufo nero



*L'eleganza senza tempo del
Nebbiolo di Treiso:
un vino profondo, complesso e
avvolgente,
capace di emozionare oggi
e di evolvere nel tempo.*

