CARLO GIACOSA

Barbaresco Montefico docg

Vitigno: Nebbiolo

Vigneto: Le uve Nebbiolo per questo Barbaresco sono state prodotte nel nostro vigneto situato a Barbaresco nel cru Montefico.

Terreno: Compatto con prevalenza di calcare e argilla.

Esposizione: Sud.

Altitudine: Da 230 a 260 mt slm.

Allevamento: Guyot modificato ad archetto.

Vinificazione: In cantina, dopo la pigiatura con diraspatura delle uve, la fermentazione del mosto si è sviluppata a contatto con le bucce in vasche di acciaio a temperatura controllata.

Maturazione: Dopo la svinatura e il parziale illimpidimento, il vino è maturato in botti grandi di rovere.

Affinamento: Dopo l'imbottigliamento, il vino viene affinato in bottiglia coricata nel silenzio e nel buio della nostra cantina.

Caratteri organolettici: Il colore è rosso granata. Il profumo ampio, elegante e floreale, con note di rosa e spezie. Il sapore è secco, pieno, di grande struttura e armonico.

A tavola: Vino di grande stoffa, particolarmente indicato per accompagnare i piatti sapidi, in particolare quelli a base di carne. È piacevole anche con i formaggi stagionati e per il consumo meditato fuori pasto.

Temperatura di servizio: 16/18 gradi.

Conservazione: L' ambiente più adatto per la conservazione è la cantina interrata, a temperatura costante e in assenza di luce e rumori.

AGRICOLA CARLO GIACOSA / Str. Ovello 9 - Barbaresco (CN) / +39 0173 635116 / info@carlogiacosa.it / **www.carlogiacosa.it**