



Barbaresco Ovello docg

Vitigno: Nebbiolo

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

Terreno: Compatto con prevalenza di calcare e argilla.

Esposizione: Sud-ovest.

Altitudine: Da 220 a 240 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 nel buio della nostra cantina prima di essere avviato alla commercializzazione.

Caratteri organolettici: Rosso granata, profumo ampio, elegante e floreale, con note di frutta e spezie.

A tavola: Vino di grande stoffa, particolarmente indicato per accompagnare i piatti 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.

