



CA' DEL BAIO®

Azienda Agricola

Barbaresco "Vallegrande"

Dai vigneti che circondano l'azienda nasce il nostro Barbaresco più tradizionale, maturato, come in passato, esclusivamente in botte grande. Esprime al meglio l'eleganza del vino senza mostrare i muscoli del Nebbiolo.

Denominazione: Barbaresco DOCG

Cru: Vallegrande

Zona di produzione: Comune di Treiso

Vitigno: Nebbiolo 100%

Anno di impianto dei vigneti: dal 1971 , 2000

Tipo di terreno: marne grigie calcareo - sabbiose

Esposizione: Ovest

Vendemmia: verso l'inizio di ottobre

Vinificazione e maturazione: tradizionale fermentazione in rosso delle uve diraspate che restano sulle bucce dai 7 ai 15 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vino matura per 30 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. Affina poi in bottiglia per 6 mesi prima di affrontare il mercato.

Caratteri organolettici: colore rosso granato; profumo intenso, con note avvolgenti di frutta, fiori appassiti e profumi di sottobosco; sapore secco, vellutato e armonico, chiude con un finale caldo e giustamente tannico.

Abbinamenti ideali: si addice con semplicità alle carni arrosto o in terrina, ai formaggi stagionati o cucinati in "fonduta", alle zuppe di carni e verdure.

Temperatura di servizio: 18°C

Conservazione: morbido ed elegante già a 3 anni dalla vendemmia, continua a crescere fino a 10-15 anni. Si consiglia di conservare la bottiglia coricata, al buio e a temperatura costante.