



## AUTINBEJ

Questo vino è frutto dell'unione di alcuni cru aziendali, quelli che nonno Ernesto in piemontese definiva appunto "autin bej": le vigne più belle. È un Barbaresco come si faceva una volta, unendo vigneti particolarmente vocati e, in questo caso, di quota elevata, per riunire in un solo vino le migliori caratteristiche del grande Nebbiolo da Barbaresco.

*texture  
e  
personalità*

<b>Denominazione</b>	Barbaresco DOCG
<b>Varietà</b>	Nebbiolo
<b>Cru</b>	Vigneti diversi
<b>Impianto del Vigneto</b>	2008-2009
<b>Suolo</b>	Marne grigie calcareo-sabbiose
<b>Esposizione</b>	Un vigneto a Ovest e uno a Est
<b>Vendemmia</b>	Prima settimana di ottobre

**Formato disponibile (L)** 0.75



**Vinificazione e maturazione:** vinificazione tradizionale in rosso delle uve diraspate, con macerazione sulle bucce dai 9 ai 15 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vino ottenuto matura per 24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. Affina in bottiglia per almeno 4 mesi prima di lasciare la cantina.

**Caratteri organolettici:** colore rosso granato profondo, con riflessi rosa antico all'unghia; profumo intenso e fruttato che ricorda il lampone e la confettura, ma anche la violetta. Le sensazioni eteree si accompagnano a note speziate dolci e accenni di cacao; sapore caldo, lungo, persistente e leggermente tannico. Il retrogusto riporta le note fruttate.

**Abbinamenti:** da provare con anatra. Temperatura di servizio: 18°C

**Conservazione:** versatile e accattivante, Autinbej si esprime con grande personalità già a 3 anni dalla vendemmia e promette di crescere ancora per 10-15 anni. Si consiglia di conservarlo con la bottiglia coricata, al buio e a temperatura costante.

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

CA' DEL BAIO È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

[compagnidelvino.it](http://compagnidelvino.it)