



BARBARESCO VALLEGRANDE RISERVA VITI VECCHIE

Il vigneto Valgrande o Vallegrande è una Menzione del comune di Treiso ed ha una estensione media e una quota altimetrica oscillante tra 270 e 400 m.s.l.m.
Le parti migliori per la coltivazione del Nebbiolo sono quelle centrali ed esposte tra Ovest e Sud-Ovest.

*finezza
e
corpo*

Denominazione Barbaresco DOCG
Varietà Nebbiolo (clone Michet)
Cru Vallegrande
Prima annata prodotta 2018

Dell'annata 2018 1.746 bottiglie da 750ml
sono state prodotte: 127 bottiglie Magnum

Formato disponibile (L) 0.75 - 1.5



Suolo: Il comune di Treiso è prevalentemente caratterizzato dalla Formazione di Lequio, risalente al Serravalliano, che alterna strati di marna calcarea con frequenti strati di sabbia.

Tuttavia, nel CRU Vallegrande, troviamo principalmente Marne di Sant'Agata Fossili sabbiose, che donano eleganza, profondità ed accenni meno nervosi al Barbaresco.

Vinificazione: La pigiatura delle uve, raccolte a mano e selezionate in alcune micro-aree del CRU Vallegrande, produce il mosto che fermenta, con macerazione a temperatura controllata, in tini di legno.

Nella fase vivace della fermentazione, due follature al giorno consentono l'adeguata estrazione dalle bucce di colori e profumi.

Poi, la permanenza a cappello sommerso prosegue a lungo, per circa 60 giorni.

Dopo la svinatura il vino matura per 30 mesi in botti di rovere e, infine, l'affinamento in bottiglia si prolunga per 12 mesi prima della messa in commercio.

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

CA' DEL BAIO È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagnidelvino.it