



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.

*morbidezza
e
frutto*

Denominazione	Barbaresco DOCG
Varietà	Nebbiolo
Cru	Vallegrande
Zona di produzione	Comune di Treiso
Anno impianto vigneto	2008-2009
Suolo	Marne grigie calcareo-sabbiose
Esposizione	Un vigneto a Ovest e uno a Est
Vendemmia	Prima settimana di ottobre

Formato disponibile (L) 0.75 - 1.5



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.

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

CA' DEL BAIO È DISTRIBUITO DA:  **COMPAGNIA DEL VINO**
Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagnidelvino.it