



## PORA

Un vino che nasce come una sfida, da un cru storico di Barbaresco, tra i più estesi sul territorio e uno dei più longevi nel tempo. Vinificato separatamente per la prima volta nel 2004 ha subito dato un risultato sorprendente.

*complessità  
e  
spessore*



<b>Denominazione</b>	Barbaresco DOCG
<b>Varietà</b>	Nebbiolo
<b>Cru</b>	Pora
<b>Zona di Produzione</b>	Comune di Barbaresco
<b>Impianto del Vigneto</b>	1958
<b>Suolo</b>	Marne grigie calcareo-sabbiose
<b>Esposizione</b>	Sud/Ovest
<b>Vendemmia</b>	Fine settembre e inizio ottobre

**Formato disponibile (L)** 0.75 - 1.5

**Vinificazione e maturazione:** le uve diraspate fermentano sulle bucce in vasche di acciaio termo-condizionate per 30 giorni. La maturazione del vino in legno avviene per 36 mesi in tonneau francese di terzo, quarto passaggio. Si affina poi per 10 mesi in bottiglia, quindi esce sul mercato un anno più tardi.

**Caratteri organolettici:** colore rosso granato brillante; profumo intenso, complesso, con note che ricordano la prugna e la mora così come la vaniglia e la nocciola tostata; sapore pieno, morbido, tannico; un vino austero e di grande sapidità.

**Abbinamenti:** si accompagna a brasati e pasticci di carni rosse e selvaggina, ai formaggi stagionati. Quando è molto maturo non disdegna il cioccolato. Temperatura di servizio: 18°C

**Conservazione:** a 4 anni dalla vendemmia è pronto per il consumo, ma la sua resistenza al tempo si misura fino a 15-30 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](http://compagnidelvino.it)