

Barbaresco

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Nella Vigna

Vitigno
Nebbiolo

Esposizione
Sud e sud-est

Altitudine (s.l.m.)
400-450 metri s.l.m.

Terreno
Terreni ricchi di calcare
e di marne

Sistema di allevamento
Guyot

Età del vigneto
35-40 anni

Densità dei ceppi
Non inferiore a 3.500

Resa per ettaro
7,2 t/ha

Vendemmia
Prima decade
di ottobre



In Cantina

Vinificazione

La vinificazione di questo prodotto inizia in acciaio dove avviene la fermentazione a temperatura controllata; la fase di macerazione a contatto con le bucce supera i 15 giorni. Completo svolgimento fermentazione malo-lattica

Affinamento
Botti di rovere per 24 mesi

Grado Alcolico
14,5%

Acidità minima
4,5 g/l



Sulla Tavola

Caratteristiche

Il Barbaresco si contraddistingue per la sua eleganza e nel bicchiere mostra un brillante colore rosso granato; i primi sentori che si riconoscono sono quelli legati ai fichi secchi e alle spezie, che tendono a mutarsi in confettura con l'ossigenazione. In bocca il Barbaresco DOCG non tradisce le aspettative e si dimostra elegante

Temperatura di servizio
18°C

Abbinamento consigliato
Questo prodotto è l'ideale per accompagnare piatti elaborati come secondi di carne o cacciagione



PRODUTTORI
IN CLAVESANA
CANTINA CLAVESANA



www.inclavesana.it