

Barbaresco DOCG

DOCG (DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA)



TERRENO: **CALCAREO- MARNOSO**
PERIODO DI VENDEMMIA: OTTOBRE.
INVECCHIAMENTO: 3 - 4 ANNI

ANALISI CHIMICA

ALCOOL: 14% – 15%
ZUCCHERI: 0-0.1 g/l
ACIDITA': 5.00 – 6.00 g/l
SOLFOROSA: 50- 80 mg/l
CARATTERISTICA: FERMO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino con vividi riflessi granati e note aranciate con il passare degli anni

Aroma: intenso e persistente con piacevoli sentori di viola e di rosa canina

Sapore: armonico, morbido e pieno, connotato da una spiccata ma dolce tannicità e sentori di mora e frutta secca.

Temperatura di Servizio: 18-20 ° C.

Si può conservare: 10 - 12 anni.

PIATTI DA ACCOMPAGNARE

agnare secondi piatti di carne rossa e formaggi

