IT EN

Casali del Barone

Barbaresco DOCG



Vinificazione

La vendemmia delle uve 100% Nebbiolo è seguita dalle operazioni di diraspatura, pigiatura e fermentazione, che avviene a temperatura controllata tra i 25° e 30°C per circa 3 settimane. 26 mesi di invecchiamento di cui 9 in grandi botti di legno, grazie ai quali il vino si impreziosisce di importanti note evolutive raffinate.

Caratteristiche

Di un colore rosso rubino intenso, un profilo olfattivo elegante e complesso con note di viola, frutti rossi, delicate nuances terziarie, speziate e tostate. Al palato è intenso e ampio, con aromi fruttati, eterei e terziari. Armonioso e vellutato, ha tannini morbidi, una piacevole freschezza e sapidità. Finale molto lungo e persistente.

Abbinamenti

Ottimo con arrosti o brasati di carne rosse e bollito misto.

Nebbiolo	**Langhe, Piemonte**	**16-18 °C**	**Alcol: 14% Zuccheri: 4 g/l**