



## Barbaresco DOCG

### *Poggio del Faggio*

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Resa uva/ettaro:** 80 ql/ha

**Vinificazione:**

Raccolta manuale seguita da pigia-diraspatura. Trasferimento in vasche d'acciaio inox, avvio della fermentazione alcolica a temperature controllate. Dopo aver effettuato la fermentazione malolattica, viene inserito all'interno di Tonneaux di rovere francese per 6 mesi e successivo affinamento in Barriques.

**Colore:** rosso granato

**Note di degustazione:** sentori scanditi di frutta rossa e spezie. Tannini equilibrati, emergono note di tostatura e vaniglia. Buona bevibilità e persistenza

**Titolo alcolometrico:** 14% vol.

**Temperatura di servizio:** 16/18° C

**Accompagnamenti gastronomici:** ottimo con paste all'uovo, risotti, piatti di carni rosse

Formato:

