

BARBARESCO DOCG Riserva “Vermilium”



Vitigno: Nebbiolo

Zona di produzione: Barbaresco, Neive, Treiso, San Rocco Seno d'Elvio (frazione di Alba)

Suolo: argilloso-calcareo

Coltivazione del vigneto: controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: 100% manuale

Epoca di vendemmia: ottobre

Resa massima: 80 q/ha di uva

Vinificazione: diraspapigiatura con pigiatura soffice dell'uva, fermentazione e macerazione con le bucce per circa 10 giorni. Durante la macerazione vengono effettuati rimontaggi e délestage per favorire l'estrazione del colore e dei profumi varietali.

Dopo la fermentazione malolattica il vino viene travasato in botte
Affinamento: in legni di rovere francese e di Slavonia per 24 mesi

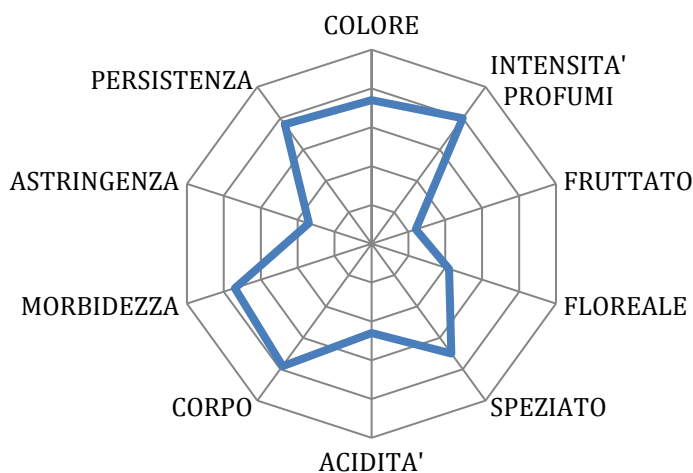
CARATTERISTICHE DEL VINO

Grado alcolico (minimo): 12,50% vol.

Acidità totale (minima): 4,5 g/l

Estratto secco netto (minimo): 22 g/l

QUADRO ORGANOLETTICO:



Temperatura di degustazione: 18/20 gradi

Conservazione: vino adatto ad un medio-lungo invecchiamento. Conservare le bottiglie coricate in ambiente asciutto, fresco, buio e a temperatura costante.

Abbinamento cibo/vino: primi piatti a base di funghi o formaggi, arrostiti e stracotti di carne rossa e selvaggina, formaggi stagionati