

# Barbaresco DOCG

## Palás

<b>VITIGNO</b>	nebbiolo
<b>VIGNETO</b>	Barbaresco e Treiso
<b>SUOLO</b>	Marne argilloso-calcaree con buona presenza di limo e sabbia
<b>ESPOSIZIONE VIGNE</b>	est, sud est
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>VENDEMMIA</b>	raccolta manuale
<b>VINIFICAZIONE</b>	in vasche d'acciaio. 13 / 14 giorni di macerazione a contatto con le bucce con il sistema di bagnatura soffice del cappello "a doccia" ad una temperatura compresa tra i 32 e 27 °C. Fermentazione malolattica in acciaio
<b>AFFINAMENTO</b>	minimo 2 anni, matura per 18 mesi in botte grande prima dell'affinamento in bottiglia
<b>COLORE</b>	rosso granato
<b>PROFUMO</b>	complesso, delicato, etereo con note evidenti di piccoli frutti rossi, pepe verde e spezie fini
<b>GUSTO</b>	ampio, aristocratico, di ottima armonia, con un piacevole tessuto di tannini setosi
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	18°C
<b>ABBINAMENTI</b>	arrosti e selvaggina, formaggi a pasta dura
<b>FORMATI</b>	0,750 L.
<b>CHIUSURA</b>	sughero

