

Palás

Barbaresco DOCG

VITIGNO	nebbiolo
VIGNETO	Barbaresco e Treiso
SUOLO	marne argilloso-calcareee con buona presenza di limo e sabbia
ESPOSIZIONE VIGNE	est, sud-est
FORMA D'ALLEVAMENTO	Guyot
VENDEMMIA	raccolta manuale
VINIFICAZIONE	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 minimo 2 anni, matura per 18 mesi in botte grande prima dell'affinamento in bottiglia
AFFINAMENTO	rosso granato
COLORE	complesso, delicato, etereo con note evidenti di piccoli frutti rossi, pepe verde e spezie fini
PROFUMO	ampio, aristocratico, di ottima armonia, con un piacevole tessuto di tannini setosi
GUSTO	18 °C
TEMPERATURA DI SERVIZIO	arrosti e selvaggina, formaggi a pasta dura
ABBINAMENTI	0,750 L
FORMATI	sughero
CHIUSURA	

