

Barbaresco DOCG

Palás

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

