



Reyna Barbaresco DOCG

ANNATA: 2016

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2016 sarà ricordata a lungo per la rara eccellenza qualitativa. È stata una vendemmia caratterizzata da un clima che ha seguito i canoni classici delle stagioni, senza anomalie metereologiche, permettendo alle uve sanissime di raggiungere una maturazione perfetta ed uniforme nei tempi classici. Un adeguato diradamento dei grappoli effettuato a fine agosto, ha fatto sì che nell'ultimo mese la pianta abbia convogliato tutta l'energia sui pochi grappoli, determinando una splendida maturazione favorita da giornate soleggiate e notti fresche. La vendemmia è avvenuta nei tempi classici (5-9 Ottobre). Un millesimo d'eccellenza." *Stefano Chiarlo, winemaker*

VITIGNO: nebbiolo

SUOLO: marna argilloso-calcareo grigio bluastro con buona presenza di microelementi

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDemmIA: raccolta manuale, preceduta dal diradamento a fine estate dei grappoli in eccesso

VINIFICAZIONE: in vasche d'acciaio. Da 15 a 18 giorni di macerazione a contatto con le bucce e bagnatura soffice del cappello con il sistema "a doccia" ad una temperatura compresa tra i 32 e 27 °C.

INVECCHIAMENTO: minimo 2 anni di cui almeno da 9 a 12 mesi in botti di media e grande capacità prima dell'affinamento in bottiglia

COLORE: rosso granato dai riflessi brillanti

PROFUMO: aristocratico, complesso, di estrema eleganza.

Note eteree, piccoli frutti rossi, petali di rose, foglie di the

GUSTO: aristocratico, notevole la finezza dei tannini ed equilibrato il lungo finale gustativo

ABBINAMENTI: risotto, ossobuco, agnello alle erbe

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18° C

FORMATI: 0,750 L - 1,5 L

CHIUSURA: sughero

