

La Vedetta

BARBARESCO

BARBARESCO

denominazione di origine controllata e garantita

Ca' Grossa

vitigno

Nebbiolo

vigneto

comune: Barbaresco - Frazione Tre Stelle

proprietà: altitudine 250 m s.l.m., esposizione Sud/Est, sesto d'impianto 2,50x0,90m, densità 4400 ceppi/Ha, allevamento a Guyot a controspalliera

età: 25 anni

ettari: 0.5 Ha

resa: 70q/Ha

epoca di raccolta

prima decade di Ottobre

produzione

2.500 bottiglie

vinificazione

selezione dei grappoli in vigneto, durante la vendemmia; fermentazione alcolica seguita da macerazione per circa 20 giorni in contenitori di acciaio inox, fermentazione malolattica a seguire

affinamento

affinamento in tonneau di rovere da 700 LT per circa 20 mesi; imbottigliamento in Estate

caratteristiche organolettiche

la tipicità del Barbaresco Cà Grossa si esprime nell'eleganza e nella finezza di naso e palato. Espressione di un terreno marnoso con un 15% di sabbia finissima, ha un colore rosso rubino con tenui sfumature granate. Molto fine al naso, equilibrato e complesso, con sensazioni olfattive di frutta rossa matura, spezie e viola. Tannino avvolgente, ottima lunghezza al palato

La Vedetta

Strada Ca' Grossa 7
Barbaresco (CN) - Italy
Marco Viglino_ +39 335 62 62 604
info@lavedettawines.com

lavedettawines.com

