

BARBARESCO

denominazione di origine controllata e garantita

Ca' Grossa

vitigno

Nebbiolo 100%

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 contropalliera

età: 30 anni

effari: 0.3 Ha

resa: 70q/Ha

epoca di raccolta

Prima decade di Ottobre.

produzione

1.700 bottiglie

vinificazione

Selezione dei grappoli in vigneto, durante la vendemmia, fermentazione alcolica ad opera di lieviti indigeni seguita da macerazione per circa 20 giorni in contenitori di acciaio inox, fermentazione malolattica a seguire.

affinamento

Invecchiamento in barriques usate per circa 20 mesi. Imbottigliamento in estate, minimo 20 mesi di bottiglia prima di essere messo in commercio.

caratteristiche organolettiche

Espressione di un terreno marnoso con un 15-20% di sabbia finissima ed un'esposizione a Sud-Est, 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

WINES



RACCOLTA DIFFERENZIATA

verifica le disposizioni del tuo comune

BOTTIGLIA	Vetro verde GL 71	RACCOLTA VETRO
TAPPO	Sughero FOR 51	RACCOLTA DEDICATA
GOMMA LACCA 0,75 lt - magnum 1,5 lt	200301	RACCOLTA RSU

Strada Riccardo Terzolo 2
Barbaresco (CN) - Italy
info@lavedettawines.com

lavedettawines.com