

BARBARESCO

denominazione di origine controllata e garantita

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: 0.6 Ha

resa: 70q/Ha

epoca di raccolta

Prima decade di Ottobre.

produzione

3.600 bottiglie

vinificazione

Selezione dei grappoli in vigneto, fermentazione alcolica ad opera di lieviti indigeni seguita da macerazione per circa 10 giorni in contenitori di acciaio inox, fermentazione malolattica a seguire.

affinamento

Invecchiamento in botti di rovere da 25HL per circa 20 mesi. Imbottigliamento in estate, minimo 8 mesi di bottiglia prima di essere messo in commercio.

caratteristiche organolettiche

La tipicità di questo Barbaresco si esprime nell'eleganza, nella finezza e nel suo tannino delicato al palato. Colore rosso rubino con tenui sfumature granate, molto fine al naso con sensazioni olfattive di frutta rossa matura, spezie e viola. Un terreno marnoso con un 15-20% di sabbia ed un'esposizione ad Est, donano al nostro Barbaresco un tannino fine ed elegante, già integrato dopo pochi mesi di bottiglia.

La Vedetta

WINES



RACCOLTA DIFFERENZIATA

verifica le disposizioni del tuo comune

BOTTIGLIA	Vetro verde GL 71	RACCOLTA VETRO
TAPPO	Sughero FOR 51	RACCOLTA DEDICATA
CAPSULA 0,75 lt	polilaminato C/ALU 90	RACCOLTA ALLUMINIO
GOMMA LACCA magnum 1,5 lt	200301	RACCOLTA RSU

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

lavedettawines.com