

Barbaresco

DOCG



Come nasce

La raccolta delle uve viene fatta in modo manuale e con attenta selezione dei grappoli. Dopo la pigiatura con eliminazione dei raspi, il mosto fermenta nelle vasche di acciaio inox con una lunga macerazione (18-20 giorni): la massa è tenuta a cappello emerso ed è interessata da periodici rimontaggi per migliorare la dotazione di colore e l'ampiezza olfattiva.

La temperatura di fermentazione è compresa tra 24-26°C. Alla fine della fermentazione tumultuosa, viene fatta la svinatura. Così, il vino nuovo inizia il suo percorso di maturazione, trascorrendo i primi 12 mesi nelle botti di rovere di Slavonia da 50 ettolitri e i 12 successivi in contenitori di legno più piccoli (25/30 ettolitri).

Come berlo

Il Barbaresco si abbina alla perfezione con piatti di carne, tra cui: arrosto, selvaggina e animali da cortile. Altrettanto adeguati sono i tagli di carni rosse che si prestano per cucinare i grandi brasati e gli stufati. Senza trascurare nemmeno i primi piatti di pasta ripiena con ragù di carne e i formaggi di lunga stagionatura.

DENOMINAZIONE

DOCG

VIGNETO

Barbaresco

ALTITUDINE

240-280 m slm

ESPOSIZIONE

Da Ovest a Sud-Ovest

TERRENO

Calcereo-argilloso

Musso

