

Barbaresco

DOCG

Pora



MGA

Di altitudine tra i 240 e i 280 metri sul livello del mare questo cru si espone da ovest a sud-ovest. Il terreno è prevalentemente calcareo con frequenti intersezioni di argilla: si crea infatti un suolo completo e compatto e particolarmente adatto alla coltura del Nebbiolo.

Come nasce

Da una vendemmia manuale le uve vengono trasportate in cantina per la pigiatura con diraspatura. La vinificazione segue dunque il cliché tradizionale nei contenitori di acciaio. La macerazione dura circa 20 giorni e avviene a cappello emerso e con periodici rimontaggi. Le temperature di fermentazione oscillano tra i 24° ed i 26°. Alla fermentazione segue la macerazione a cappello sommerso per circa un mese.

Come berlo

Struttura decisa e robusta, resiliente capacità di reggere alle insidie del tempo.

Un vino corposo deve accompagnare piatti del medesimo calibro. Così il Barbaresco Pora è il classico vino rosso da carne. Se tradizionalmente era accostato con preferenza alla selvaggina, oggi la sua complessità e pienezza lo rendono perfetto con tutte le carni in diverse cotture, comprendendo piatti della cucina territoriale e di quella internazionale.

DENOMINAZIONE

DOCG

VIGNETO

Nebbiolo

ALTITUDINE

240-280 m slm

ESPOSIZIONE

Da Ovest a Sud-Ovest

TERRENO

Calcareo-argilloso

Musso

