

Barbaresco

DOCG

Pora Riserva



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

Raccolta manuale, le uve vengono pigiate e diraspate in cantina. Quindi, la vinificazione segue un metodo tradizionale in contenitori di acciaio. La macerazione dura circa 20 giorni ed è a cappello emerso con periodici rimontaggi. Le temperature di fermentazione oscillano tra i 24 ed i 26° C.

In seguito alla fermentazione avviene la macerazione a cappello sommerso per circa 60 giorni. Trascorso questo periodo si procede alla svinatura. Il vino nuovo matura in botti di rovere da 50 ettolitri per 12 mesi e poi per altri 18 mesi in botti da 25 ettolitri.

Come berlo

Il Barbaresco Pora Riserva è un classico vino da abbinare a piatti di carne rossa. Tradizionalmente si accostava con una predilezione particolare per la selvaggina, oggi per complessità e pienezza ben si accompagna a tutte le carni rosse cucinate in vari modi, dagli arrostiti, agli stufati e ai brasati della cucina locale oltre ai piatti internazionali.

DENOMINAZIONE

DOCG

VIGNETO

Nebbiolo

ALTITUDINE

240-280 m slm

ESPOSIZIONE

Da Ovest a Sud-Ovest

TERRENO

Calcareo-argilloso

Musso

