

Barbaresco D.o.c.g.

Vitigno

Nebbiolo 100%

Zona di produzione e caratteristiche

Barbaresco, Neive, Treiso e parte della frazione San Rocco Senodelvio d'Alba. La Tenuta Cappalotto, in Serralunga d'Alba, possiede la specifica autorizzazione ministeriale per la vinificazione e l'affinamento del Nebbiolo da Barbaresco, fuori dall'area di produzione.

Resa per ettaro

50 ettolitri

Vinificazione

L'uva è diraspata ed in seguito pigiata in modo molto soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata (29 °C). La durata della macerazione è variabile, a seconda dell'annata, da 20 a 30 giorni.

Affinamento

Il periodo di affinamento obbligatorio è di due anni dopo l'anno di vendemmia; esso avviene in botti di rovere di Slavonia da 30 e 50 hl per circa un anno; dopo di ciò termina l'affinamento in bottiglia per alcuni mesi, prima di essere messo in commercio. Per la menzione Riserva il periodo si allunga a quattro anni dopo l'anno della vendemmia. In questo caso l'affinamento avviene nelle stesse botti, ma per un periodo di circa tre anni, prima di essere riposto nelle bottiglie, dove termina l'affinamento.

Caratteristiche Organolettiche

Di colore rosso granato, al profumo è etereo, gradevole e intenso, ricorda la violetta e la rosa appassita, ciliegia sotto spirito, vaniglia, tabacco, tartufo e pepe. Il sapore è asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato ed armonico.

Abbinamento gastronomico

Piatti a base di carne rossa, brasati e selvaggina di piuma, come fagiani e pernici, formaggi, anche stagionati.

Temperatura di servizio

18 - 20° C

Gradazione alcolica

14 % vol

