

Barbaresco Riserva D.o.c.g.

Vitigno

Nebbiolo 100%

Zona di produzione e caratteristiche

Barbaresco, Neive, Treiso e parte della frazione San Rocco Seno d'Elvio 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, raccolta a mano, è diraspata e pigiata in modo soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata. La durata della macerazione è di circa 25 giorni.

Affinamento

Il periodo d'affinamento obbligatorio è di quattro anni; esso avviene in botti di rovere di Slavonia da 30 e 50 hl per circa tre anni; dopo di ciò termina l'affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

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 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°. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima di servire.

