

BARBARESCO
SERRAGRILLI DOCG

DENOMINAZIONE: Barbaresco DOCG;

VITIGNO: 100% Nebbiolo;

COMUNE DI PRODUZIONE: Neive;

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:
sud, sud-ovest; 240m s.l.m. ;

TERRENO: calcareo con sabbia;

METODO DI ALLEVAMENTO: guyot;

RESA PER ETTARO: 55HL/ha;

FERMENTAZIONE: acciaio inox;

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5%;

PRODUZIONE: circa 5000 bottiglie;

ETA' DELLE VIGNE: 30 anni;

VENDEMMIA: Ottobre/Novembre;

AFFINAMENTO: 18 mesi in botti di
rovere di Slavonia da 25 HL;

TASTING NOTES: Unico vino non BIO della nostra produzione, essendo la parcella di nostra proprietà incastonata in un contesto di agricoltura convenzionale praticata dai produttori confinanti. Fresco e quasi "leggero" presenta note di frutta, con una delicata spezia al naso ed al palato. Ottimo su tutti i piatti.

