

BARBARESCO
GIACONE DOCG

DENOMINAZIONE: Barbaresco DOCG

VITIGNO: 100% Nebbiolo;

COMUNE DI PRODUZIONE: Treiso;

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:
sud, sud-ovest; 350m s.l.m. ;

TERRENO: calcareo con sabbia;

METODO DI ALLEVAMENTO: guyot;

RESA PER ETTARO: 55HL/ha;

FERMENTAZIONE: acciaio inox;

GRADAZIONE ALCOLICA:14%;

PRODUZIONE: circa 10000 bottiglie;

ETA' DELLE VIGNE: 50 anni;

VENDEMMIA: Ottobre/Novembre;

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

TASTING NOTES: Al naso ampia complessità di profumi che ricordano la viola e la rosa, con note di cuoio, liquirizia, tabacco e pepe nero. Al gusto è pieno con tannini strutturati e molto marcati. Grande vino da tutto pasto, si esprime al meglio con piatti molto saporiti e formaggi. Vino da amanti del vitigno Nebbiolo.

