



## **BARBARESCO GIACONE RISERVA DOCG**

**DENOMINAZIONE:** Barbaresco DOCG

**VITIGNO:** 100% Nebbiolo;

**COMUNE DI PRODUZIONE:** Treiso;

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

**TERRENO:** calcareo con presenza di  
marna bianche;

**METODO DI ALLEVAMENTO:** guyot;

**RESA PER ETTARO:** 40HL/ha;

**FERMENTAZIONE:** acciaio inox,  
rimontaggi giornalieri per 30 giorni;

**GRADAZIONE ALCOLICA:**14%;

**PRODUZIONE:** circa 1500 bottiglie;

**ETA' DELLE VIGNE:** 50 anni;

**VENDEMMIA:** Ottobre/Novembre;

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in botti di  
rovere di Slavonia da 25 HL, altri 12 mesi  
in clyver (ceramica mista), imbottigliato  
e messo in commercio 4 anni dopo la  
vendemmia;

**TASTING NOTES:** Vino da tutto pasto e  
da grandi occasioni, molto complesso e  
austero, con grandi potenzialità di  
invecchiamento. Si abbina a piatti  
intensi e pieni di gusto, grandi secondi e  
formaggi.

