

## **Barbaresco Asili**

**Denominazione:** Barbaresco d.o.c.g.

**Provenienza:** sottozona ASILI, comune di Barbaresco.

**Vinificazione:** macerazione in rosso tradizionale di 12-15 giorni, con fermentazione a temperatura controllata in contenitori d'acciaio e frequenti rimontaggi.

**Maturazione e affinamento:** il vino matura per almeno 18/24 mesi in botti grandi (30-50 Hl) di rovere di Slavonia; in seguito si affina in bottiglia coricata per almeno 6 mesi.

**Caratteri organolettici:** colore rosso granato spiccato, che si arricchisce con la maturazione di tenui riflessi arancione; profumo ampio ed intenso, con decise note floreali e fruttate di confettura, sentori eterei e speziati. Sapore secco, pieno, elegante ed aristocratico.

**Servizio:** si consiglia di servirlo in ampi calici a 16/18°C.

**Si accompagna a:** pasta ripiena di carne, arrostiti di selvaggina, brasati di carne rossa, formaggi stagionati.

**Conservazione:** questo vino è adatto a un lungo invecchiamento (8-20 anni). Si consiglia di mantenere le bottiglie coricate in luogo fresco e al riparo dalla luce.

### **Vigneto Asili**

Il vigneto è situato nella sottozona "Asili", foglio di mappa n° VI particelle 40 e 281. con esposizione a Sud-Ovest.

Vitigno: Nebbiolo 100%.

Composizione del terreno: argilla, limo e sabbia.

Forma di allevamento: sistema Guyot - un solo tralcio di 8-10 gemme e uno sperone di 2-3 che costituisce il tralcio per la vendemmia successiva.

Ceppi/Ha: 4500.

Quantità di uva/Ha: 80 quintali.

Anno di impianto: 2000.

## **Barbaresco Cavanna**

**Denominazione:** Barbaresco d.o.c.g.

**Provenienza:** sottozona CAVANNA, comune di Barbaresco.

**Vinificazione:** macerazione in rosso tradizionale di 15-20 giorni, con fermentazione a temperatura controllata in contenitori d'acciaio e frequenti rimontaggi.

**Maturazione e affinamento:** il vino matura per almeno 18/24 mesi in botti grandi (30-50 Hl) di rovere di Slavonia; in seguito si affina in bottiglia coricata per almeno 6 mesi.

**Caratteri organolettici:** colore rosso granato brillante, che acquista riflessi aranciati con l'invecchiamento; profumo ampio ed intenso con note fruttate di confettura e sentori speziati, sapore secco, pieno, aristocratico.

**Servizio:** si consiglia di servirlo in ampi calici a 16/18°C.

**Si accompagna a:** pasta ripiena di carne, arrostiti di selvaggina, brasati di carne rossa, formaggi stagionati.

**Conservazione:** questo vino è adatto a un lungo invecchiamento (8-20 anni). Si consiglia di mantenere le bottiglie coricate in luogo fresco e al riparo dalla luce.

## **Vigneto Cavanna**

Il vigneto è situato nella sottozona "Cavanna", foglio di mappa n° IV particelle 20,22,23,24,25, con esposizione a Ovest-Sud/Ovest.

Vitigno: Nebbiolo 100%.

Composizione del terreno: argilla, limo e sabbia.

Forma di allevamento: sistema Guyot - un solo tralcio di 8-10 gemme e uno sperone di 2-3 che costituisce il tralcio per la vendemmia successiva.

Ceppi/Ha: 4500.

Quantità di uva/Ha: 80 quintali.

Anno di impianto: 1988 e 2006.

## **Barbaresco Montestefano**

**Denominazione:** Barbaresco d.o.c.g.

**Provenienza:** sottozona MONTESTEFANO, comune di Barbaresco.

**Vinificazione:** macerazione in rosso tradizionale di 15-20 giorni, con fermentazione a temperatura controllata in contenitori d'acciaio e frequenti rimontaggi.

**Maturazione e affinamento:** il vino matura per almeno 18/24 mesi in botti grandi (30-50 Hl) di rovere di Slavonia; in seguito si affina in bottiglia coricata per almeno 12 mesi.

**Caratteri organolettici:** colore rosso granato intenso, che si nobilita con il passare del tempo con eleganti riflessi arancione; profumo etereo, ampio e fruttato, con sentori che ricordano la confettura di frutta rossa e delicate note speziate. Sapore secco, deciso, aristocratico.

**Servizio:** si consiglia di servirlo in ampi calici a 16/18°C.

**Si accompagna a:** pasta ripiena di carne, arrostiti di selvaggina, brasati di carne rossa, formaggi stagionati.

**Conservazione:** questo vino è adatto a un lungo invecchiamento (8-20 anni). Si consiglia di mantenere le bottiglie coricate in luogo fresco e al riparo dalla luce.

Nelle annate più favorevoli viene prodotto **BARBARESCO MONTESTEFANO RISERVA**, invecchiato 4 anni in botti di rovere di Slavonia.

### **Vigneto Montestefano**

Il vigneto è situato nella sottozona "Montestefano", foglio di mappa n° V particella 71p, con esposizione a Sud.

Vitigno: Nebbiolo 100%.

Composizione del terreno: argilla, limo e sabbia.

Forma di allevamento: sistema Guyot - un solo tralcio di 8-10 gemme e uno sperone di 2-3 che costituisce il tralcio per la vendemmia successiva.

Ceppi/Ha: 4500.

Quantità di uva/Ha: 80 quintali.

Anno di impianto: 1990.

## **Barbera d'Alba**

**Denominazione:** Barbera d'Alba d.o.c.

**Provenienza:** vigneto BUSCHET, coltivato nel comune di Barbaresco. Vitigno vigoroso e di grandi opportunità produttive.

**Vitigno:** Barbera 100%.

**Vinificazione:** pigiatura tradizionale con diraspatura seguita da fermentazione a temperatura controllata e frequenti rimontagli. La macerazione dura 8/10 giorni.

**Maturazione e affinamento:** il vino matura per 3/4 mesi in botti di rovere di Slavonia; in seguito si affina in bottiglia coricata per almeno 3 mesi.

**Caratteri organolettici:** il colore rosso purpureo intenso preannuncia un profumo ampio e vinoso, gradevolmente fruttato di prugna e di mora. Il sapore secco, armonico, caldo, completa la robusta struttura del vino.

**Servizio:** si consiglia di servirlo in calici di media ampiezza a 16/18°C.

**Si accompagna a:** primi piatti sostanziosi, carne stufata e bollita, formaggi di media stagionatura, salumi.

**Conservazione:** 2-4 anni.

### **Barbera d'Alba – AFFINATA IN BARRIQUE**

Barbera affinata in piccole botti di rovere (225 L) per un periodo di 6/12 mesi.

## **Dolcetto d'Alba**

**Denominazione:** Dolcetto d'Alba d.o.c.

**Provenienza:** tradizionale selezione vendemmiale ed assemblaggio dei vigneti BUSCHET e RONCHI, coltivati nel comune di Barbaresco.

**Vitigno:** Dolcetto 100%.

**Vinificazione:** classica vinificazione in rosso con diraspatura e fermentazione a temperatura controllata. La macerazione dura 5/6 giorni.

**Maturazione e affinamento:** il vino, dopo il classico periodo di illimpidimento e dopo l'imbottigliamento, si affina in bottiglia coricata per almeno 3/4 mesi.

**Caratteri organolettici:** il colore è rosso rubino, con intensi riflessi violetti ed il suo profumo fruttato ricorda la ciliegia marasca. Il sapore è pieno, secco e gradevole, con un delicato retrogusto amarognolo.

**Servizio:** si consiglia di servirlo in calici di media ampiezza a 14/16°C.

**Si accompagna a:** antipasti di carne, primi leggeri e saporiti, arrostiti di carne bianca, salumi e formaggi freschi.

**Conservazione:** 1-3 anni.

## **Langhe Nebbiolo**

**Denominazione:** Langhe d.o.c. Nebbiolo

**Provenienza:** tradizionale selezione vendemmiale ed assemblaggio di vari vigneti (CARLINET, BUSCHET, RONCHI, CAVANNA), coltivati nel comune di Barbaresco.

**Vitigno:** Nebbiolo 100%.

**Vinificazione:** vinificazione tradizionale in rosso con diraspatura; macerazione di 6/7 giorni; fermentazione a temperatura controllata.

**Maturazione e affinamento:** breve conservazione in botti di rovere di Slavonia, poco prima dell'imbottigliamento; affinamento in bottiglia coricata per almeno 4/5 mesi.

**Caratteri organolettici:** colore rosso rubino spiccato di piacevole aspetto, profumo fragrante e vinoso, con sentori spiccati di geranio, fragola selvatica e lampone; sapore deciso, ampio secco ed avvolgente.

**Servizio:** si consiglia di servirlo in calici di media ampiezza a 14/16°C.

**Si accompagna a:** antipasti di carne, salumi, fonduta, primi piatti di pasta ripiena ricchi di condimento, arrostiti di carne bianca e rossa, formaggi di buona stagionatura.

**Conservazione:** 2-8 anni.