

Barbaresco Vallegrande

Dai vigneti che circondano l'azienda nasce il nostro Barbaresco più tradizionale, maturato, come in passato, esclusivamente in botte grande. Esprime al meglio l'eleganza del vino senza mostrare i muscoli del Nebbiolo.

Denominazione: Barbaresco Docc

Cru: Vallegrande

Zona di produzione: Comune di Treiso

Vitigno: Nebbiolo 100%

Anno di impianto dei vigneti: dal 1963 al 2000

Tipo di terreno: marne grigie calcareo – sabbiose

Esposizione: Ovest

Vendemmia: verso l'inizio di ottobre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

tradizionale fermentazione in rosso delle uve diraspate che restano sulle bucce dai 7 ai 15 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vino matura per 24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. Affina poi in bottiglia per 6 mesi prima di affrontare il mercato.

CARATTERI ORGANOLETTICI

colore rosso granato; profumo intenso, con note avvolgenti di frutta, fiori appassiti e profumi di sottobosco; sapore secco, vellutato e armonico, chiude con un finale caldo e giustamente tannico.





ABBINAMENTI IDEALI

si addice con semplicità alle carni arrosto o in terrina, ai formaggi stagionati o cucinati in “fonduta”, alle zuppe di carni e verdure.

Temperatura di servizio: 18°C

CONSERVAZIONE

morbido ed elegante già a 3 anni dalla vendemmia, continua a crescere fino a 10-15 anni. Si consiglia di conservare la bottiglia coricata, al buio e a temperatura costante.

Azienda Agricola Ca' del Baio

Via Ferrere, 33 - 12050 - Treiso (CN) - Italy

Tel. e Fax: +39.0173.638219

cadelbaio@cadelbaio.com

www.cadelbaio.com


CA' DEL BAIO

