

BARBARESCO DOCG ALBESANI

Serralunga d'Alba
MASSOLINO

Fin dai primi momenti della fermentazione di questo vino abbiamo capito di essere di fronte ad un'altissima espressione del Nebbiolo.

Bellissimo vigneto situato nel comune di Neive, con ottima esposizione ed altitudine. Un vino ricco, elegante, a tratti austero, capace di coniugare grande piacevolezza e ottime potenzialità di invecchiamento. Poche bottiglie di un Barbaresco davvero speciale!

Prodotto con uve Nebbiolo provenienti dal nostro vigneto sito nella Me.G.A. "Albesani" in Neive.

Altitudine: 230 m s.l.m.

Superficie totale: 0,6 ettari.

Tipologia del terreno: medio impasto.

Età media delle viti: 50 anni.

Prima annata di produzione: 2019.

Vinificazione e invecchiamento: Barbaresco tradizionale con fermentazione e macerazione di lunga durata in tini di rovere ad una temperatura intorno ai 30°C; invecchiato in grandi botti di rovere di Slavonia fino a 18 mesi e successivamente affinato in bottiglia in appositi locali freschi e bui.

Note: fin dai primi momenti della fermentazione di questo vino abbiamo capito di essere di fronte ad un'altissima espressione del Nebbiolo: bellissimo vigneto, ottima esposizione ed altitudine...tutto il necessario per regalarci uve perfette!

Caratteristiche di degustazione

Alla vista: rosso granato intenso.

Al naso: questo vino ci offre profumi molto complessi, aperti e gradevolissimi; fiori e sentori di frutta rossa dominano ma anche fieno, spezie e tabacco donano grande profondità e ampiezza!

Al palato: ricco, elegante, a tratti austero, capace di coniugare grande piacevolezza e ottime potenzialità di invecchiamento. Poche bottiglie di un Barbaresco davvero speciale! È consigliabile caraffarlo e berlo a temperatura di 18-20°C. Si esprime al meglio se abbinato alle carni rosse, in particolare selvaggina e cacciagione, e a piatti tartufati. Ottimo anche su primi piatti di pasta all'uovo con sughi di carne e risotti come anche con formaggi vaccini e caprini di media stagionatura.

