

BARBARESCO DOCG

Serralunga d'Alba
MASSOLINO

La denominazione Barbaresco è senza dubbio un altro fiore all'occhiello dell'enologia italiana. Per noi rappresenta la realizzazione di un sogno.

Il terreno della zona del Barbaresco ci offre un'espressione del Nebbiolo molto particolare. Questi vigneti sono in grado di donare vini con un equilibrio ed una finezza eccezionali, delicati e eleganti. Un'espressione molto suadente e affascinante. La denominazione Barbaresco è senza dubbio un altro fiore all'occhiello dell'enologia italiana e per quanto ci riguarda rappresenta uno straordinario progetto che da anni dimorava nella nostra mente. Finalmente alla fine del 2018 abbiamo avuto la fortuna di trovare vigneti situati in zone molto vocate e dunque dare seguito al nostro grande sogno.

Tipologia del terreno: di medio impasto.

Prima annata di produzione: 2019.

Vinificazione e invecchiamento: Barbaresco tradizionale con fermentazione e macerazione di media durata in tini di rovere, a temperature intorno ai 30°C; l'invecchiamento avviene in grandi botti di rovere di Slavonia fino a 18 mesi. Segue l'affinamento in bottiglia in appositi locali freschi e bui.

Note: il terreno della zona del Barbaresco ci offre un'espressione del Nebbiolo molto particolare. Questi vigneti sono in grado di donare vini con un equilibrio ed una finezza eccezionali, delicati e eleganti. Un'espressione molto suadente e affascinante.

Caratteristiche di degustazione

Alla vista: rosso granato mediamente intenso.

Al naso: emergono seducenti note floreali accompagnate da sentori di frutta rossa che donano al calice un'identità ben precisa; siamo di fronte a vini più gentili e delicati rispetto ai nostri Barolo, ma con un fascino incredibile.

Al palato: grande armonia, tannini ben levigati ed acidità equilibrata; è dotato di una piacevolezza che, senza dubbio, sottolinea il carattere di questi straordinari territori... sono le doti che ricerchiamo nei nostri vini Barbaresco!

È consigliabile caraffarlo e berlo a temperatura di 18-20°C. Si esprime al meglio se abbinato a piatti ricchi e saporiti, dalle paste fresche condite con ricchi sughi di carne o verdura, a piatti di carni rosse, alla griglia o arrosto. Ottimo anche con i formaggi, da quelli a pasta molle a delicati erborinati.

