

# Barbaresco

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

## MonTERSINO

### Eleganza, complessità ed equilibrio

Genziana, rabarbaro e liquirizia caratterizzano il bouquet di questo vino grazie alla particolare composizione del terreno, all'ottima esposizione e alla elevata densità di impianto di questo vigneto.

**Vitigno:** Nebbiolo coltivato a Guyot con viticoltura sostenibile.

**Vendemmia:** cade nei primi giorni di ottobre con cernita manuale. L'ottima esposizione, l'elevata densità d'impianto di 5000 piante/ha e la particolare composizione del terreno garantiscono un'ottimale maturazione dei piccoli grappoli molto pregiati ottenuti grazie alle laboriose operazioni di sfogliatura e diradamento estivi.

**Vinificazione:** Delicata diraspatura con lieve pigiatura e macerazione statica a freddo di 1 giorno per favorire i naturali processi enzimatici. Fermentazione alcolica a 24° C per 20 giorni con frequenti follature. Successiva steccatura del cappello per un'ulteriore macerazione di un mese quando compaiono le note più morbide e definite.

**Affinamento:** in botti di rovere di medie dimensioni per 2 anni di cui 2 mesi sul lievito durante il quale acquisisce volume e crescono ampliandosi le sensazioni floreali, fruttate e di spezie. Maturazione in bottiglia di 1 anno in cui i tannini si ammorbidiscono, compaiono le note balsamiche ed eteree più complesse di rabarbaro, liquirizia e goudron.

**Consiglio per il servizio:** Temperatura: 16-18°C. Da bere in 15-20 anni.

**Abbinamenti:** Vino che emoziona per la eleganza e la freschezza, adatto a molteplici abbinamenti che vanno dagli antipasti alle torte salate, dai primi piatti a quelli più strutturati quali secondi di carni rosse e formaggi di media e lunga stagionatura.

### Note di degustazione

**Colore:** rosso rubino intenso e brillante.

**Profumo:** bouquet ampio con note di ciliegia sotto spirito e piccoli frutti, di rosa canina e genziana con sentori di anice stellato e liquirizia, di rabarbaro e cioccolato. Sul finale sfumature di sottobosco e Goudron.

**Gusto:** fresco ed armonico con note di confettura di frutti a bacca nera e prugna cotta. Tannini eleganti setosi con evidenti sensazioni di liquirizia e richiami al mentolo e alle erbe officinali. Polvere di cioccolato e goudron nel finale.

### Caratteristiche Vigneto

**Zona di origine:** MonTERSINO nei Comuni di Alba (San Rocco Seno d'Elvio) e Treiso.

**Esposizione:** Sud

**Altitudine media:** 380 m s.l.m.

**Anno di impianto:** 2003

**Suolo:** Formazioni di Lequio- Marne di Sant'Agata Fossili- Sabbiose

**Formati:** 75 cl, (1,5 lt, 3 lt, 5 lt solo annate migliori)

