

BARBARESCO DOCG



DENOMINAZIONE	Barbaresco DOCG
COLORE E TIPO	Rosso; fermo
VITIGNO	Nebbiolo
ZONA DI PRODUZIONE	Vigneti Ferrere e Giacone, Treiso
ESPOSIZIONE	Sud-ovest
GRADAZIONE ALCOLICA	14,50%
PERIODO VENDEMMIA	Tra fine settembre e metà ottobre
AFFINAMENTO	Tonneaux 5 Hl e una parte in botte grande da 25 Hl per 24 mesi
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 °C
VINIFICAZIONE	Vasche d'acciaio a temperatura controllata max 28 °C, fermentazione con macerazione che varia a seconda delle annate tra i 15 e i 20 gg
NOTE DEGUSTAZIONE	Rosso granato, complesso ed elegante, richiama la viola e la liquirizia, alla beva è fresco ed equilibrato nella potenza caratteristica di questo vino
ABBINAMENTI SUGGERITI	Ottimo con i tipici tajarin al ragù o il coniglio al civet
NOTA DI MARCO	<i>Il terreno argilloso-calcareo dei vigneti ci regala un vino longevo e complesso</i>



PIEMONTE ITALIA • WWW.RAPALINO.COM
AZIENDA AGRICOLA RAPALINO F.LLI NEVIGLIE (CN)



RAPALINO

✉ INFO@RAPALINO.COM

☎ +39 0173 630227 • 📞 +39 338 2194697