



## Barbaresco Roncaglie

**Denominazione:** Barbaresco D.O.C.G.

**Varietà:** Nebbiolo 100%

Le uve per questo vino provengono dal vigneto singolo MGA 'Roncaglie' nel comune di Barbaresco, da sempre riconosciuta come una delle zone più qualificate dell'omonima area di produzione. Il terreno è calcareo-argilloso, con esposizione a sud-ovest e un'altitudine di 280m ca. slm. L'età media delle vigne è di circa 35 anni coltivate in sistema Guyot e una densità di circa 4.600 piante per ettaro.

**Vinificazione:** raccolta delle uve rigorosamente manuale. La fermentazione alcolica dura circa 3 settimane in vasca di acciaio a contatto con le bucce con rimontaggi regolari. Questo tempo comprende la macerazione a freddo pre e quella post-fermentativa che avviene con l'uso del tradizionale metodo del cappello sommerso. La fermentazione malolattica viene svolta in legno.

**Invecchiamento:** circa 30 mesi in botti grandi.

**Descrizione:** colore rosso rubino, con leggere sfumature granate. Il naso è ricco e potente. Si percepiscono sentori di fiori e frutta matura. Al palato è pieno, di corpo. Si avvertono note di piccoli frutti rossi (fragola, lampone). Il tannino è ben definito ma allo stesso tempo morbido e setoso. Particolare la nota ammandorlata sul finale. Nel complesso molto equilibrato e raffinato.

