



## Barbaresco Masseria 2013



**Denominazione:** Barbaresco DOCG

**Varietà:** Nebbiolo

**Vinificazione:** il "Masseria" proviene da uve di un singolo vigneto sito in Treiso. Il terreno è calcareo-argilloso con esposizione sud. Durante la fermentazione alcolica il mosto rimane per circa 3 settimane in tine di acciaio aperte ad una temperatura tra i 30 e i 32°C. Si eseguono "déléstage" giornalieri, fungature e rimontaggi all'aria. Fermentazione malolattica in barriques.

**Invecchiamento:** fermentazione malolattica in barriques e poi termina l'invecchiamento in botti di rovere per un totale di circa 2 anni.

**Descrizione:** colore rubino, con leggere sfumature di granato. Intensi aromi di ciliegie mature con complesse note di minerali, foglie di tè e petali di rose. Tannini severi e maturi, fresca acidità e struttura rotonda e femminile. Questo Barbaresco dimostra un'incredibile finezza, un eccellente equilibrio e un finale lungo e persistente.

*"Il Barbaresco Masseria scivola con grazia dal bicchiere con aromi straordinari di fiori pestati, bacche, spezie e minerali. E' un Barbaresco incredibilmente profumato, elegante ai più alti livelli. Oggi è aperto ma promette di essere bevuto ventenne, se non ancora più vecchio" (Antonio Galloni).*

**Abbinamenti:** carne stufata, selvaggina, arrosti, formaggi forti e stagionati.

**Alcol:** 14,41% Alc./Volume

**Acidità totale:** 5,87 g/L

**Estratto secco totale:** 29,5 g/L

