



Barbaresco Masseria 2016

Denominazione: Barbaresco DOCG

Varietà: Nebbiolo

Vinificazione: il "Masseria" proviene da uve di due vigneti siti in Neive e 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.

Si eseguono "déléstage" giornalieri, fungature e rimontaggi all'aria.

Fermentazione malolattica in barriques

Invecchiamento: Circa 2 anni e mezzo in botti di rovere e barriques

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, arrostiti, formaggi forti e stagionati

