

Vietti



Barbaresco Masseria 2007

Denominazione: D.O.C.G.

Regione: Barbaresco, Piemonte

Varietà: 100% Nebbiolo

Vinificazione: da uve provenienti dal singolo vigneto Masseria sito in Neive. 1,4 ettari piantati con viti di un'età media di 40 anni e coltivate con sistema gouyot. Terreno calcareo-argilloso con esposizione sud. Il mosto rimane per la fermentazione alcolica per 18 giorni in tine di acciaio aperte ad una temperatura di 30-32 ° C. Si eseguono "délestage" giornalieri, fungature e rimontaggi all'aria. Fermentazione malolattica in barriques.

Invecchiamento: fermentazione malolattica in barriques e poi termina l'invecchiamento in botti di rovere di Slavonia per un totale di 28 mesi..

Descrizione: colore rubino granato, con leggere sfumature di granato. Intensi aromi di ciliegie mature con complesse note di minerali, foglie di the e petali di rose. Tannini severi e maturi, fresca acidità e struttura rotonda e femminile. Questo Barbaresco dimostra un'incredibile finezza, un eccellente incredibile equilibrio e 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 – The Wine Advocate).

Abbinamenti: carne stufata, selvaggina, arrostiti, formaggi forti e stagionati

Alcol: 14,50% Alc./Volume.

Acidità totale: 6,0 g/L

Estratto secco totale: 31,50 g/L

Bottiglie: 5.314

Vietti