



## Barbaresco Masseria 2010

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

**Varietà:** Nebbiolo

**Vinificazione:** il "Masseria" proviene da uve di un singolo vigneto sito in Treiso. 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 15 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 tradizionale per un totale di 26 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)

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

**Alcol:** 14.35% Alc./Volume

**Acidità totale:** 5.87 g/L

**Estratto secco totale:** 31 g/L

