



# TERRAMATA

## Barbaresco DOCG

Grande Barbaresco classico prodotto con uve provenienti dai comuni di Treiso, Barbaresco e Neive. È accompagnamento ideale di piatti gustosi come le carni grigliate, la selvaggina e i formaggi.

**Esposizione solare:** Sud, Sud-Est, Sud-Ovest

**Resa vino per ettaro:** 50,00 Hl

**Vitigno:** Nebbiolo (Lampia, Michet)

**Tipo di Allevamento:** Guyot ad archetto

**Vinificazione:** la fermentazione del mosto, a contatto delle bucce, si prolunga per 12-15 giorni con frequenti rimontaggi ed energiche follature.

A fine fermentazione la macerazione si prolunga per circa 30 giorni con il sistema a cappello sommerso. La fermentazione malolattica avviene nei tempi immediatamente successivi.

**Invecchiamento:** 18 mesi in botti tradizionali di rovere di Slavonia di media capacità.

**Colore:** granata con riflessi rubino

**Profumo:** intenso, con sentori di pepe, cioccolato e liquirizia

**Gusto:** armonico e vellutato con tannini dolci e acidità bilanciata

