

BARBARESCO DOCG SAN CRISTOFORO



Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno: Nebbiolo in purezza

Zona di produzione: Il vigneto è situato nel Comune di Neive, San Cristoforo è una menzione geografica aggiuntiva, che identifica un crù di particolare pregio. L'esposizione è a sud est, con rotazione a 360 gradi, tipico dell'apice delle colline piemontesi, chiamate "Bricchi".

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 60/65 quintali per ettaro, severi diradamenti in vigna.

Epoca della vendemmia: intorno alla metà di ottobre, comunque influenzata dalle condizioni climatiche dell'annata.

Vinificazione: Dopo la pigiatura, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata tra i 28° e 30° gradi per la durata di 8/10 giorni, fino allo svolgimento completo della fermentazione, frequenti rimontaggi e successivo svolgimento della fermentazione malolattica, spostamento in fusti rovere per l'affinamento.

Affinamento: per 16/18 mesi in tonnaux di rovere, 70% di primo passaggio e 30% di secondo passaggio.

Durata del vino: Vino longevo che matura lentamente e costantemente in bottiglia grande anche dopo vari decenni.

Note di Degustazione: Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, al naso Vigna San San Cristoforo esprime profumi di fiori secchi quali rosa e viola, note balsamiche e minerali, in bocca si evidenziano una grande freschezza con tannini morbidi, grande eleganza stilistica in un finale caldo e avvolgente, mai prevaricato dal sapiente uso del legno.

Abbinamenti gastronomici: Superbi abbinamenti con la cacciagione, brasati di manzo e i grandi piatti di carne della

tradizione piemontese. Eccellente con piatti di Tartufo bianco d'Alba quale tortino di cardi con fonduta e ravioli di selvaggina. Grande Vino da meditazione.

Temperatura di Servizio: 18° - 20 C.